H
363

von Halder
N. 2929.

Der aufrichtige Tabacksbauer und Tabacksfabrikant.

Ein vollständiges Hand- und Lehrbuch für diejenigen, welche sich mit dem Anbaue, der Fabrikatur und dem Handel des Tabacks abgeben wollen,

besonders

abgedruckt aus Busens achtem Bande der Waarenkunde.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

G. H. Buse

Mit Kupfern.

Erfurt 1813.
In der Henningsschen Buchhandlung.

In Tabacum.

Planta beata! decus terrarum, munus Olympi
— — vix sanior herba
Extitit, et meritos jam nunc gratantur honores
Africae gens, Asiaque ingens, Europaque nostra.

Thorii Hymnus Tabaci.

Vorbericht.

Endlich erscheint nach Verlauf von sechs Jahren der achte Band unserer Waarenkunde. Die Zeitverhältnisse unterdrückten den Buchhandel, und lähmten überhaupt das litterarische Commercium, so daß auch vielleicht dermalen dieser Band noch nicht erscheinen würde, wenn öftere Anfragen darnach den Verleger nicht zur schleunigen Herausgabe desselben bestimmt hätten. Dieses ist zwar nur die erste Abtheilung des achten Bandes, die zweyte, welche die Waarenkunde des Weinbauers und Weinhändlers ent-

halten wird, soll aber künftige Michaeli-Messe unfehlbar nachfolgen, und so für die Waarenkunde den Beschluß machen.

Erfurt im April 1813.

Der Verleger.

Inhalt.

Waarenkunde, für Tabacksbauer, Tabacksfabrikanten und Kaufleute, enthält

die Kenntniß, den Anbau, die Fabrikatur und den Handel des Tabacks.

I. Nutzen des Tabacksbaues, und seiner Fabrikatur für die Privat- und Staatswirthschaft. Seite 3

II. Benennung des Tabacks. — 4

a) Neuere allgemeine Benennung. — —
b) Aeltere Benennungen. — —

III. Botanische Beschreibung des Tabacks. — —

*

IV. Verschiedene Arten des Tabacks. Seite 5

Unter die schätzbarsten Tabacksarten, deren Anbau die Aufmerksamkeit des Landwirths verdient gehören:

1) Der gemeine oder große breitblättrige virginische Taback; Nicotiana Tabacum. — 5

2) Der strauchartige Taback, Nicotiana fruticosa. — 6

3) Der Bauren- oder türkische Taback, Nicotiana rustica. — 7

4) Der Rispenblüthige Taback, Nicotiana paniculata. — 9

5) Der klebrige- oder Soldatentaback, Nicotiana glutinosa. — 9

Nicht minder empfehlungswerth sind noch:

a) der Wellenblättrige Taback, Nicotiana undulata — 10

b) der grosblättrige Taback, Nicotiana macrophylla. — 11

V. Historische Bemerkungen über den Gang der Tabackscultur und des Tabacksgebrauchs. — —

VI. Cultur und Gewinnung des Tabacks. — 26

Hierbey hat man vorzüglich folgende Gegenstände ins Auge zu fassen.

1) Die Wahl des Bodens in Hinsicht seiner Meng- und Mischtheile. — 27

2) Die Lage der zu wählenden Grundfläche. — —

3) Die Zubereitung der gewählten Grundfläche. — 28

Diese bestehet

a) im Düngen. — —

b) im Pflügen. — —

4) Die Erziehung der Tabackspflanzen. — 29

5) Das Versetzen der angezogenen Tabackspflanzen. — 34

Hierbey kommen nun wieder

a) sowohl die Zeit, als auch

b) die Art der Verpflanzung

in Betrachtung. — 35

Was das letztere betrifft, so kommt es hier:
a) auf die Weite, in welcher die Pflanzen auseinander stehen sollen und
b) auf die Arbeit selbst an. Seite 35
6) Das Behacken oder Auflockern des Tabacksackers. — 38
7) Das Behäufeln des Tabacks. — —
8) Das Abgipfeln oder Köpfen der Haupt- und Saamenstengel des Tabacks. — 39
9) Das Geitzen des Tabacks. — 40
10) Die Tabacksärndte. — 41
11) Das Schwitzen des Tabacks — 42
12) Die dritte Aerndte des Tabacks. — 43
13) Das Trocknen des Tabacks. — 44
14) Die Gewinnung des Tabackssaamens. — 49
15) Die Behandlung des von den Tabacksblättern befreyeten Ackers. — 50
Ertrag eines mit Taback beflanzten Ackers. — 52

VII. Die Fabrikatur des Tabacks; und zwar

A. die Kenntniß und der Einkauf des rohen Tabacks.
Hier liefert uns nun Amerika folgende Sorten Taback und zwar in vorzüglicher Menge, nemlich:
a) den Varinas Canaster — 53
b) den Havanna-Taback — —
c) den Portoriko-Taback — 54
welcher sich in Prima, Secunda, Tertia, und Quarta-Sorte eintheilt — —
d) den Brasilientaback — —
welcher ebenfalls in Curassao- Prima- Secunda- und Tertia-Sorte zerfällt — 55
e) den Luxtaback — —
f) den San Domingo-Taback — —
g) den Martiniker-Taback — —
h) den Louisianischen-Taback — 56
i) den Virginischen-Taback — —

welchen man in Carottengattung, in minderfetten und in virginischen Rauchtaback unterscheidet Seite 56
k) den Maryländischen = Taback — 57
wovon man nach Maaßgabe der Blätterfarbe viererley Sorten hat, als
feine goldgelbe Blätter, gelb und braunmelirte Blätter, gelbe hellbraune und dunkelbraunmelirte Blätter — —
l) den Curassao = Taback — 58
Europa's Staaten liefern ebenfalls vielen und guten Taback; als
a) Holland
a) den Ammersforter,
b) den Nienkerker, und
c) das Bestgut, Erdgut und Sandgut — 59
b) Deutschland
a) die Gegend um Nürnberg und Erlangen,
b) das Fürstenthum Hanau,
c) das Großherzogthum Hessen,
d) die ehemalige Rheinpfalz,
e) die Grafschaft Henneberg,
f) Die Mark Brandenburg — —
g) das ehemalige Niedersachsen,
h) Meklenburg und Pommern,
i) die Niederlausitz — 60
c) Ungarn — —
d) die Türkey.
a) den von Yenidsche,
b) den von Kirmalu,
c) den von Kirdschali,
d) den von Kitzil = deli, — 62
e) Maria = Bache,
f) Ouzun = Taback — —
g) Rumeli = tutun,
h) Dizi = tutun,
i) Aba = tutun,

f) Botscka = tutun.	Seite	63
Asiens Tabacke kommen bey uns wenig oder gar nicht in den Handel.	—	—
Um beym Einkaufe des Tabacks nicht betrogen zu werden, nimmt man folgende Merkmale zu Hülfe, nemlich:		
a) die Farbe,	—	64
b) den Geruch,	—	65
c) den Geschmack,	—	66
d) das Brennen.	—	—
Specereyen, deren man sich in den Tabacksfabriken bedient, sind folgende:		
1) Kochsalz,		
2) Kalk,		
3) buchene Asche,		
4) Salpeter,		
5) Salmiak,	—	67
6) Weinstein,	—	68
7) Rosinen	—	—
Diese letztere sind nun wieder		
a) die smyrnaischen oder damascener Rosinen	—	69
b) die spanischen Rosinen,	—	—
Letztere theilt man wieder		
a) in feine oder blaue, und		
b) in schlechte	—	—
c) die französischen Rosinen.	—	—
8) Feigen, und zwar	—	70
a) die smyrnaischen Feigen,	—	—
b) die genuesischen Feigen	—	—
c) die französischen Feigen,	—	—
d) die italiänischen Feigen.	—	—
9) Datteln	—	—
10) Honig	—	71
11) Syrup	—	72
12) Tamarinden	—	—

13) Zucker, und zwar Seite 73
a) Canarienzucker, — —
b) Raffinade, — —
c) Candis, — —
14) Pflaumen = oder Zwetschenmuß — —
15) Franz = und Malaga = Wein — —
16) Zimmt = und Wacholderwein — —
17) Weinessig — 74
18) Wachholderbeere — —
19) Fenchel — —
20) Coriander — —
21) Angelika — —
22) Alant — 75
23) Bertramwurzel — —
24) Sassafraßholz und Rinde — —
25 Cascarille — —
26) Mayblumen — —
27) Steinklee, und zwar — 77
a) mit gelben und — —
b) mit weißen Blüthen — —
28) Thee, und zwar
a) grünen Thee,
wovon man
a) den sogenannten Bing, b) den Kaiserthee, c) den Haysanthee, d) den Singlo, e) den Tiö = Te, f) den Haysan = Utchin und g) den Gobe hat, — —
b) braunen Thee oder Theebou, — —
von welchen man
a) den eigentlichen Theebou, b) den Caravancnthee, c) den Cambo oder Soumulo, d) den Congothee, e) den Pekothee, f) den Taokjan, und g) den Linkisan hat. — —
29) Cubeben. — 78
30) Macis — —
31) Zimmt — 80

32) Nägleinzimmt — Seite 80
33) Gewürz- und Mutternäglein — 81
34) Vanille — 82
und zwar
a) die Pompona,
b) die Ley, und
c) die Simorano — —
35) Mastix — —
36) Sandarach — 83
37) Storax — —
und zwar
a) Storax in Körnern,
b) Storax calamita,
c) gemeinen Storax. — 84
38) Gummi Benzoe, — —
und hiervon zwar
a) die Mandelbenzoe, und
b) die Benzoe in Sorten. — 85
39) Moschus — —
40) Ambra — 86
Die mannichfaltigen Geräthschaften und Utensilien, welche zu einer Tabacksfabrik gehören, sind folgende:
a) Ein Kessel, — —
b) ein oder ein Paar Beitzfässer, — 87
c) Hordengestelle zum Trocknen des Tabacks. — —
d) ein Schneidezeug, und zwar zum Behuf der Rauchtabacksfabrik:
a) entweder das einfache, oder
b) das zusammengesetzte. — 88
Zum Behuf der Schnupftabacksfabrik entweder
a) das eigentliche Schneidezeug, oder
b) das Stampfwerk — 89
wovon dann das letztere wieder

1) in das kleine, und
2) in das große Stampfwerk
eingetheilt wird. Seite 90
e) Ein Röstofen — 92
f) eine Spinnmühle, nebst
a) einem Handeisen, und
b) einem Rollenherz — 94
g) eine Plattmühle — 95
h) eine Presse, — —
i) ein Carottenzug, und zwar entweder
a) den kleinen oder
b) den großen Carottenzug, — 96
wovon der letztere entweder
1) der gemeine große Carottenzug, oder
2) die Carottentafel seyn kann, — 97
k) eine Rappirmühle, welche
a) entweder aus einer mit einem Reibeisen versehenen Walze, oder
b) aus nebeneinander befestigten Sägeblättern bestehet, und wovon letztere — 98
1) in die kleine, und
2) in die große
getheilt wird. — 99
l) Eine Tabacksmühle — 104
m) ein Arbeitstisch mit seinen Requisiten, als
a) einer kleinen und etwas größern Handwalze,
b) einer etwas größern der Länge nach gerieften Walze,
c) einem Mischbrete, — 105
d) einer Handschaufel. — 106
n) Verschiedene Packformen. — —
Man fabricirt übrigens — —
A) entweder Rauchtaback, oder
B) Schnupftaback.

A) Die Fabrikatur des Rauchtabacks. Seite 108

Zu dem Allgemeinen, was hierbey zu beobachten vorkommt, gehört:

1) das Sortiren des rohen Tabacks,
2) das Sauciren des Tabacks, — 109
3) das Schneiden des Tabacks, — 110
4) das Rösten und Trocknen des Tabacks, — 111
5) das Schwefeln des Tabacks, — 113
6) das Einpacken des Tabacks, — —

wozu man
a) Packpapier, und
b) Siegellack — —
braucht, und welches entweder
a) in Briefe, oder
b) in Pakete — 115
geschiehet.

7) das Lagern des Tabacks, — 116

8) das Spinnen des Tabacks. — —

Der Rauchtaback, welchen die Tabacksfabrikanten führen, und größtentheils selbst bereiten, ist

entweder Canaster, Suicent, oder gemeiner Rollentaback.

I. Die Bereitung des Canasters.

Man theilt den Canaster in gesponnenen und geschnittenen.

Erste Sorte gesponnener Canaster. — 120
Zweyte Sorte gesponnener Canaster. — —
Dritte Sorte gesponnener Canaster. — 121
Vierte Sorte gesponnener Canaster. — 122
Fünfte Sorte gesponnener Canaster. — 123
Sechste Sorte gesponnener Canaster. — 125
Siebente Sorte gesponnener Canaster. — 126

Die Bereitung des geschnittenen Canasters.

Erste Sorte geschnittener Canaster.	Seite	127
Zweyte Sorte geschnittener Canaster.	—	128
Dritte Sorte geschnittener Canaster.	—	129
Vierte Sorte geschnittener Canaster.	—	129
Fünfte Sorte geschnittener Canaster.	—	—
Sechste Sorte geschnittener Canaster.	—	130
Siebente Sorte geschnittener Canaster.	—	131
Achte Sorte geschnittener Canaster.	—	132
Neunte Sorte geschnittener Canaster.	—	133

II. Die Bereitung des Suicents.

Es ist wirklich schwer, die wahre Grenzlinie zwischen den geringen Canasterarten und dem eigentlichen Suicent zu bestimmen, daher hier erst die Bereitung jener Tabacksarten folgt, welche zwischen beyden zu stehen scheinen, worauf dann die Bereitung der weniger feinen Sorten den Beschluß macht. Also:

1) Die Bereitung des sogenannten Halbcanasters.

a) Erste Sorte Halbcanaster.	S.	134
b) Zweyte Sorte Halbcanaster,	—	135
c) Dritte Sorte Halbcanaster.	—	—
d) Vierte Sorte Halbcanaster.	—	136
e) Petit = Canaster.	—	—
f) Eine andere Sorte Petit = Canaster.	—	137
g) Noch eine Sorte Petit = Canaster.	—	—
h) Portoriko.	—	—
a) Erste Sorte Portoriko.	—	—
b) Zweyte Sorte Portoriko.	—	138
c) Dritte Sorte Portoriko.	—	—
d) Vierte Sorte Portoriko.	—	139
e) Fünfte Sorte Portoriko.	—	—
f) Sechste Sorte Portoriko.	—	—
g) Siebente Sorte Portoriko.	—	140

i) Portocarero.
1) Erste Sorte Portocarero. Seite 140
2) Zweyte Sorte Portocarero. — 141
k) Canaster Suicent.
a) Erste Sorte Canaster = Suicent. — —
b) Zweyte Sorte Canaster = Suicent. — 142
c) Dritte Sorte Canaster = Suicent. — —
d) Vierte Sorte Canaster = Suicent. — 143
e) Fünfte Sorte Canaster = Suicent. — —
f) Sechste Sorte Canaster = Suicent. — 144
g) Siebente Sorte Canaster = Suicent. — —
l) Englischer Petum.
1) Erste Sorte, Petum optimum genannt. — —
2) Zweite Sorte von Petum optimum. — 145
3) Dritte Sorte von Petum optimum. — —
m) Varinas.
a) Erste Sorte Varinas. — 146
b) Zweite Sorte Varinas. — —
c) Dritte Sorte Varinas. — 147
d) Vierte Sorte Varinas. — —
n) Suicent, und zwar
1) Suicent Lit. A. B. — 148
2) Suicent Lit. C. — —
3) Noch eine Sorte Suicent. — —
4) Noch eine andere Sorte Suicent. — 149
5) Noch eine andere Sorte Suicent. — —
o) Stadt Leyden C. — 150
p) Amsterdammer Stadthaus. — —
q) Van de Velde. — —
r) Holländischer Bourgkely. — 151
s) Eine andere Art holländischer Bourgkely. — —
t) Schweden. — 152
u) Reutertaback A. B. — —
v) Rother Reuter A. B. No. 1. — —
w) Rother Reuter No. 2. — —

x) Schwarzer Reuter. Seite 153
y) 3 Mohren No. 1.
z) 3 Mohren No. 2.
aa) 3 König No. 1.
bb) 3 König No. 2. — 154
cc) 3 König No. 3.
dd) 3 König No. 4.
ee) 3 König No. 5.
ff) Jägertaback. — 155
gg) Brieftaback Lit. C.
hh) Posttaback Lit. B. — 156

III. Die Bereitung des gemeinen Rollentabacks. — —

Da sich der Taback im Sommer leicht entbrennen, oder dumpfig werden kann, und auch jedem daran gelegen seyn muß, den Geschmack und Geruch geringerer Sorten zu verbessern, so folgen hier einige Mittel:

a) den Taback im Sommer gegen das Entbrennen zu schützen, — 157
b) dumpfig gewordenen Taback wieder zu verbessern,
c) geringe Sorten Taback in Rücksicht ihres Geschmacks und Geruchs zu veredeln.

B) Die Fabrikatur des Schnupftabacks.

Zu dem Allgemeinen, welches bey Betreibung der Fabrikatur des Schnupftabacks zu beobachten ist, gehört:

1) Das Sortiren und Ausrippen des Tabacks. S. 159
2) Das Sauçiren oder Beitzen des Tabacks. — 160
3) Das Puppen. — 161
4) Das Carottiren. — 162
5) Das Fiselliren. — 163
6) Das Rappiren des Tabacks. — 164
7) Das Stampfen des Tabacks. — 165

8) Das Mahlen des Tabacks. Seite 166
9) Das Einpacken des fabricirten Tabacks. — 167

Um nun aber auch die mannichfaltigen Schnupftabacksarten bereiten zu können, so braucht man

1) Fermentirtes Rippenmehl, und
2) Fermentirtes Maroccomehl. — 167

Was die verschiedenen Schnupftabackssorten selbst betrifft, so dürfte wohl der Saintomer den vorzüglichsten Platz verdienen. Folgende Sorten von ihm sind mehr oder weniger bekannt, nemlich:

a) Feiner Dünkircher Saintomer No. 1. Seite 169
b) Dünkircher Saintomer No. 2. — 170
c) Dünkircher Saintomer No. 3. — 171
d) Dünkircher Saintomer No. 4. — 172
e) Englischer Saintomer.
f) Strasburger Saintomer No. 1. — 173
g) Strasburger Saintomer No. 2. — 174
h) Strasburger Saintomer No. 3.
i) Eine andere Art Saintomer. — 175
k) Eine andere Art Saintomer. — 176
l) Eine andere Art Saintomer.
m) Eine andere Art Saintomer — 177
n) Eine andere Art Saintomer. — 178
o) Eine andere Art Saintomer. — 179
p) Eine andere Art Saintomer.
q) Eine andere Art Saintomer. — 180
r) Noch eine Art Saintomer.
s) Noch eine andere Art Saintomer. — 181
t) Ein guter Saintomer, ohne die Blätter vorher zu carottiren.
u) Noch eine andere Art Saintomer. — 182
v) Bon Bon — 183
w) Dominiko und Mops.
x) Fein Pariser Gout — 184

y) Eine andere Art vom besten Pariser Taback. Seite 184
z) Eine andere Art Pariser Taback. — 185
aa) Noch eine andere Art Pariser Taback. — 186
bb) Noch eine andere Art Pariser Taback. — 187
cc) Marocco
dd) Eine andere Art Marocco. 188
ee) Noch eine andere Art Marocco. — 189
ff) Noch eine andere Art Marocco.
gg) Noch eine andere Art Marocco.
hh) Noch ein anderer, und zwar durch geschwinde Manipulation zubereitender Marocco. — 190
ii) Hanauer Schnupftaback.
kk) Marino.
ll) Eine andere Art Marino. — 191
mm) Rappee d'Hollande.
nn) Eine andere Art Rappee d'Hollande. — 192
oo) Eine andere Art Rappee d'Hollande.
pp) Noch eine andere Art Rappee d'Hollande. — 193
qq) Feiner ungarischer Rappee.
rr) Naturell. — 194
ss) Strasburger Naturell. — —
tt) Naturell finissimo.
uu) Feiner Tonco.
vv) Eine andere Art feiner Tonco. — 195
ww) Noch eine andere Art Tonco. — 196
xx) Noch eine andere Art Tonco.
yy) Noch eine andere Art Tonco. — 197
zz) Noch eine andere Art Tonco.
aaa) Noch eine andere Art Tonco.
bbb) Son de Tonco. — 198
ccc) Bancella A. B.
ddd) Strasburger Waizen.
eee) Fein Violett. — 199
fff) Eine andere Art Violett.
ggg) Noch eine andere Art Violett. — 200

hhh) Strasburger Violett. Seite 200
iii) Brasilien.
kkk) Eine andere Art Brasilien. — 201
lll) Noch eine andere Art Brasilien.
mmm) Sevilla. — 202
nnn) Spaniol de Dames.
ooo) Eine andere Art Spaniol. — 203
ppp) Sans nom.
qqq) Tabac de Prince.
rrr) Taback de Cardinal.
sss) St. Malo.
ttt) Taback d'Officier. — 204
uuu) Franc maçon.
vvv) Taback d'Hannover.
www) Eine andere Art Taback d'Hannover.
xxx) Noch eine andere Art Taback d'Hannover. — 205
yyy) Bergamott.
zzz) Eine andere Art Bergamott.
aaaa) Tabac a la Rosa. — 206
bbbb) Tabac a mille fleurs.

Nun noch ein paar Mittel, krank gewordenem Taback wieder aufzuhelfen.

1) Zu trocken gewordenen Taback wieder aufzufrischen. — 208
2) Abgestandenen Taback wieder gut zu machen. — —
3) Dumpfig gewordenen Taback wieder zu curiren. — 209

VIII. Der Tabackshandel. — 211

Anhang.

Einige Tabacksſurrogate.

1) Die Blätter der Angelick. Seite 211
2) Die Bärentraube. — 212
3) Der Berzwolferley
4) Die gemeine Betonie.
5) Die Blätter des Roſtfarbenen Cornelbaums.
6) Die Blätter des Eichbaumes.
7) Die Blätter der Erdäpfel oder Kartoffeln. — 213
8) Die Gemswurz mit dem Wegerichblatte.
9) Die krausblättrichte Grindwurzel.
10) Die Blätter der Linde.
11) Die Blätter der Runkelrüben. — 214
12) Die Sandruhrpflanze.
13) Die Blätter der Sonnenblumen.
14) Die Blätter des glatten Sumachs.
15) Die Blätter des ſtrauchartigen Wachsbaums.
16) Die Blätter des Welſchenußbaums.

Erklärung der Kupfer. — 215

Waarenkunde

für

Tabacksbauer, Tabacksfabrikanten und Kaufleute,

enthält:

die Kenntniß, den Anbau, die Fabrikatur und den Handel des Tabacks.

I. Nutzen des Tabacksbaues und seiner Fabrikatur für die Privat- und Staatswirthschaft.

Wenn es unter den mannichfaltigen vegetabilischen Handels-Erzeugnissen ein Produkt giebt, welches seine Herrschaft fast über die ganze Erdfläche verbreitet hat, so ist es gewiß der Taback. Ihn bauet und veredelt der Europäer, Asiate, Afrikaner und Amerikaner; ihn raucht der Heerführer, so wie sein getreuer Waffengefährte; der geschäftsvolle Staatsmann und der Aesthetiker; der stille Gelehrte, wie der sich noch bildende Musensohn; es genießt ihn in Pulvergestalt der Minister, und die empfindelnde Dame; es kauet ihn der Matrose, und nimmt ihn als Clysma der an Darmkrämpfen leidende Kranke. Sein Anbau setzt, ohne dem Fruchtbaue nachtheilig zu werden, viele Menschenhände in Thätigkeit *), vermehrt durch seine entblätterten Stengel das Brennmaterial, durch seine Asche das Kali, und durch seinen Saamen die Oelgewinnung. Seine Fabrikatur giebt dem Spekulationsgeiste des denkenden Fabrikanten oder Kaufmanns Nahrung, und erhöhet seine ökonomischen Verhältnisse; sein Absatz oder Verschleiß bringt fremdes Geld ins Land, und die Regie oder andere Imposten erhöhen die Intraden des Staats; daher er auch in manchen Staaten als eine Hauptquelle der Staatseinkünfte angesehen wird. So betrugen z. B. im Jahre 1770 die Tabacksgefälle im Oestreichischen 806,000 Rthlr.; im Jahre 1773 in Neapel und Sicilien 446,000 Rthlr.; im Jahre 1780 in Frankreich 7,250,000 Rthlr.; und in Spanien, wo die Tabacksfabrik ein sehr strenges Monopol war, 7½ Millon Rthlr., so daß man für dieses Reich fast die Unterhaltung der ganzen Landarmee davon bestreiten konnte.

*) So bemerkt Herr Rahn in seiner Flora danica, daß allein in Friedericia gegen 100 Familien vom Tabacksbau leben, und bei 18000 Rthlr gewinnen.

II. Benennung des Tabacks.

a) Neuere allgemeine Benennung.

Deutsch: Taback, Toback; linnäisch-lateinisch: Nicotiana. Französisch: Le Tabac. Italiänisch: Tabacco. Englisch: The tabacco. Holländisch: Tabak. Dänisch: Toback. Schwedisch: Toback. Spanisch: Tabacco. Portugiesisch: Tabacco. Russisch: Tabak.

b) Aeltere Benennungen.

Deutsch: Nicotian, Indianisches Bilsenkraut, Indianische Beinwelle, Indianisches Wunderkraut, Indianisches Wundkraut, Heilkraut, Heil aller Welt, das heilsame Kraut, das Kraut des heiligen Kreuzes. Lateinisch: Nicotiana, oder Herba Nicotiana, Herba legati, Hyosciamus peruvianus, Hyosciamus niger, Buglossum antarcticum, Herba medicea, Herba reginae, Herba matris, Herba Catharinae, oder Herba Catharinaria, Herba divina, Sana Sancta, Os Sacrum, Herba Sanctae Crucis, Tabacum petum, Consolida indica und Potiana. Französisch: Nicotiane, la Buglosse nicotiane, Herbe d'Ambassadeur, Herbe à la reine, Herbe à la reine mère, Herbe du grand Prieur, Herbe de St. Croix, Herbe de Tournabon, Herbe Saincte ou Sacrée, Saine Saincte, Panacée antartique, Herbe propre à tous maux, u. s. w. Italiänisch: Torna bona, und Herba di Santa croce.

Alle diese Namen, welche dermalen nicht mehr im Gebrauche sind, haben ihr Daseyn theils den ersten Verbreitern, Gönnern und Verehrern, theils ihrer Aehnlichkeit mit andern Pflanzen, und endlich theils auch ihrer medizinischen Kräfte, Wirkungen und Tugenden zu verdanken, wovon gelegentlich noch gehandelt werden wird. —

III. Botanische Beschreibung des Tabacks.

Nach dem linnäischen Pflanzensysteme gehört der Taback zur ersten Ordnung der fünften Classe (Pentandria monogynia), d. h. unter diejenigen Pflanzen, welche fünf

Staubfäden mit Zwitterblüthen und einem Staubwege haben.

Die vorzüglichsten Merkmale, wodurch man diese Pflanzengattung von andern in derselben Abtheilung des Systems unterscheidet, sind folgende:

Die bleibende Blumendecke, oder der sogenannte Kelch ist halb fünfspaltig, so wie die trichterförmige, fünfspaltige und gestaltete Blumenkrone, welche fünf aufwärts gebogene Staubfäden und einfachen Fruchtknoten und Staubweg, mit einer kopfförmigen, eingeschnittenen Narbe enthält. Die zweifächerige, zweischalige, in der Mitte aufspringende Kapsel enthält eine große Menge Saamen an einem flacherhabenen Fruchtknoten, oder, welches in der Kunstsprache der Pflanzenkundiger noch kürzer ist: Corolia infundibuliformis limbo plicato, Stamina inclinata, Capsula 2-valvis, 2-locularis.

IV. Verschiedene Arten des Tabacks.

Unter den verschiedenen bis jetzt bekannten Arten des Tabacks, verdienen vorzüglich folgende unsere Aufmerksamkeit; denn die Erfahrung bekundete bis jetzt nur noch ganz allein, daß ihr Anbau lohnend war. Dahin gehören:

1) Der gemeine Taback.

Dieser, welcher in der Sprache der Pflanzenkunde Nicotiana Tabacum heißt, wird auch Virginischer, Brasilischer und großer breitblättriger Taback, Französisch: Tabac commun à grand feuille, und Englisch: The great broad leav'd Tabacco genannt, und ist derjenige, welcher zuerst aus Amerika nach Europa gebracht, und mit den vorgedachten mannichfaltigen Namen belegt wurde. Nach der Systemssprache heißt er: der gemeine Taback mit lanzeteyförmigen, stiellosen, am Stengel herunterlaufenden Blättern und spitzgelegten Blumenkronen, oder Nicotiana foliis lanceolato-ovatis, sessilibus decurrentibus, floribus acutis. Er treibt einen rundlichen, haarichten Stengel, wel-

cher nach Maaßgabe des Clima's, der Fruchtbarkeit des Bodens, und unter gedeihlicher Einwirkung der Witterung, eine Höhe von vier bis acht Fuß erreicht, und mit vielen Zweigen und Blättern besetzt ist. Die Blätter, deren Farbe aus dem Grünen in das Gelbliche übergehet, sitzen wechselsweis mit dem breiten Ende an dem Schafte und an den Aesten oder Zweigen, und laufen etwas an denselben herunter; sind ziemlich breit, zuweilen zwei Fuß lang, und endigen sich mit einer schmalen Spitze; sind am Rande völlig ganz, oder etwas wellenförmig, auf beyden Flächen haaricht und klebrich, und der Länge nach unterwärts mit einer starken Mittelrippe, oder einem sehr in die Augen fallenden Nerven versehen. Der obere Theil des Schaftes, so wie der Aeste, welche aus den Blattwinkeln hervorschießen, theilt sich wieder in besondere Zweige, welche die Blüthen hervorbringen. Die Einschnitte des Kelchs sind spitzig; der untere Theil der Blumenkrone gleicht einer blaßgrünlichen langen Röhre, welche von der Mitte an weiter und röthlich wird, und sich mit einem hellrothen, in fünfspitzigen Winkel abgetheilten Rande endiget. Seine Blüthezeit fällt, wenn er erst einmal an unser deutsches Clima gewöhnt ist, in den August und September, und sein Saame hat viel Aehnliches mit jenem des Bilsenkrautes (Hyosciamus niger); daher auch der obbemerkte Name: Hyosciamus peruvianus. Diese Tabacksart, welche Amerika zu ihrem ursprünglichen Vaterlande hat, wurde bisher vorzüglich in Deutschland gebauet, und sowohl auf Rauch- als Schnupftaback benutzt. Sie hat, wie alle ihre Blutsverwandten, eine schmerzstillende und betäubende Kraft. —

2) Der strauchartige Taback.

Dieser, welcher in Hinsicht seines äußern Habitus fast alles mit dem gemeinen oder virginischen Taback gemein hat, daher auch von Wildenow als eine Abart desselben angesehen wird, und in der Systemssprache Nicotiana fruticosa genennt wird, heißt bei den Engländern Shrubly tobacco, und wird von Linnee folgendergestalt beschrieben: Nicotiana foliis lanceolatis supetiolatis amplexicautibus floribus acutis, caule frutescente. Er treibt einen aufrechten mit Zweigen versehenen drey bis vier Fuß hohen Schaft, und trägt lanzetförmige, langgespitzte, ein wenig

gestielte, umfassende Blätter, welche mit weichen Härchen bekleidet sind, und rothe, in lockere Endsträußen geordnete Blumen mit flachem Rande und zugespitzten Kronlappen. Er ist in China, Conchinchina und auf dem Vorgebürge der guten Hoffnung zu Hause, und wird bei den Chinesen Yen ye, bei den Conchinchinern hingegen Cay thuac. an genennt.

Eine veredelte Art hiervon scheint der seit zwei Jahren bei uns unter dem Namen Baumartiger Knaster-Taback bekannt gewordene und sehr zu empfehlende Taback zu seyn. Die Cultur desselben ist nach meiner eignen Erfahrung von der äußersten Wichtigkeit, so daß wir in dieser Hinsicht dem Herrn Doktor Röthlich zu Jena, der ihn zuerst in Thüringen bekannt gemacht hat, viel zu verdanken haben. Er gedeiht sehr gut unter unserm Clima, treibt einen acht bis zehn Fuß hohen und fast armsdicken Schaft, und Blätter, welche die Länge von zwei bis drei, und die Breite von einem Fuß erreichen, vollkommen reif werden, in vollkommenen trocknem Zustande, ohne alle weitere Zubereitung, ohne zu fuseln, sogleich geraucht werden können, dabei gut brennen, eine weiße Asche zurücklassen, und zu allen Sorten Rauch- nnd Schnupftaback so gut, wie die amerikanischen Blätter verwendet werden können. —

3) Der Bauren-Taback.

Diese Tabacksart kommt in den Lehrbüchern der Pflanzenkunde, unter dem Namen Nicotiana rustica vor, und wird auch türkischer Taback, asiatischer Taback, gemeiner englischer Taback, Bastard-Taback, und wilder Taback genennt; heißt auch bei manchen ältern Botanikern Nicotiana minor; Nicotiana foemina; Priapeja; Hyosciamus luteus; Puchyphylla; Französisch: la Nicotiane à feuille ronde et oblongue; petite Nicotiane; Tabac femelle, faux tabac; Tabac du mexique. Englisch: The common tabacco; Holländisch: Boersche tabak; Kleine tabak; Spanisch: Tabacco cimarron; und Portugiesisch: Velenho bastardo. Er stammt ebenfalls aus Amerika ab. In der Systemssprache beschreibt man ihn kürzlich so: Der Bauren-Taback mit gestielten, eyförmigen, ganzrandigen Blättern und stumpf-

lappigen Blumenkronen, Nicotiana foliis petiolatis ovatis integerrimis, floribus obtusis. Er treibt einen Schaft, der mit seinen Zweigen selten mehr als drei; auf einem glücklichen Standpunkte aber auch wohl vier Fuß Höhe erreicht. Die Blätter sitzen wechselsweis an dem Schafte und den Aesten, sind nicht viel länger, als breit, oder endigen sich doch nur mit einem spitzigen Fortsatze; sind am Rande vollkommen ganz. Der Kelch ist rauh, weit, und die Einschnitte sind stumpf; die Röhre der Blumenkrone ist viel kürzer, als bei dem gemeinen oder virginischen Tabacke, unten eng und oben sehr weit. Der Rand der Krone hat fünf kurze Einschnitte, die man von den Falten kaum unterscheiden kann. Ihre schmutziggelbe Blüthe hat sowohl in Rücksicht ihrer Bildung, als auch ihrer Farbe viele Aehnlichkeit mit der Schlüsselblume (primula veris). Die jungen Pflänzchen unterscheiden sich durch kleine, rundliche, glatte Saamenblätter, oder Cotyledonen, welche auf sehr kurzen Stielen stehen. Diese Pflanze wird nach Schousboe Bemerkung vorzüglich in Afrika bei Nequinez und Fez gebauet. Sie hat übrigens die nemlichen Eigenschaften, als die vorigen zwey, nur nicht in dem nemlichen Grade, und scheint mir gerade diejenige Tabacksart zu seyn, welche vorzüglich in Ungarn gebauet wird, und sich durch ihre auffallende Schärfe auszeichnet.

Auch von diesem Tabacke giebt es eine Abart, welche größer und milder ist, und seit einigen Jahren viele Verehrer in Deutschland gefunden hat. Ich nenne ihn asiatisch-türkischen Taback, Nicotiana rustica major, und empfehle ihn nebst dem obengenannten baumartigen virginischen Tabacke vorzüglich für Deutschland; denn er ist

a) weniger empfindlich gegen die atmosphärische Temperatur, als der gemeine virginische Taback; gelangt

b) eher zu derjenigen Vollkommenheit, welche er haben muß, wenn er mit Vortheil soll abgeblattet werden; und liefert

c) zwar nicht so lange, doch sehr breite und schwere Blätter, welche sich, wenn man sie zum Rauchen verwendet, durch ihren guten Geruch und Geschmack vor andern sehr auszeichnen, und bringt bei gehöriger War-

tung einen vollkommenern Nachwuchs, als jener; und endlich trägt er,

d) da er nicht abgegipfelt zu werden braucht, außerordentlich viel Saamen, welcher in großer Menge ein ganz vortreffliches Brennöl liefert.

4) Der Rispenblüthige Taback.

Dieser, welcher in der Sprache der Pflanzenlehre Nicotiana paniculata genennt wird, heißt auch Jungfern-Taback, bei einigen Alten Nicotiana minor folio cordiformi; Französisch: Le Tabac paniculé; Englisch: The panicled tabacco; Holländisch: Jungfrouwentabak. Nach dem Systeme der Pflanzenkenner beschreibt man ihn mit wenigen Worten folgendermaßen: Jungfern-Taback, mit gestielten, herzförmigen, ganzrandigen Blättern, und keulenförmigen, strumpflappigen und in Rispen wachsenden Blumen, Nicotiana foliis petiolatis cordatis integerrimis, floribus paniculatis obtusis clavatis. Er stammt aus Peru ab, ist nicht rauh und klebrig anzufühlen, und treibt einen grünen ästigen zwei bis drei Fuß hohen Schaft. Die Blätter sitzen wechselsweis auf langen Stielen, sind fast so breit, als lang, doch mehr herz- als eyförmig, und am Rande völlig ganz. Die gelbgrünen Blumen stehen in ausgebreiteten, sehr lockern Rispen; ihr Kelch ist klein und tief eingeschnitten; ihre Röhre sehr lang, enge, keulenförmig, erweitert sich aber nach und nach, und endigt sich mit einem schmalen, platten rundlichen Rande, welcher mehr ganz, als eingeschnitten ist. Da dieser Taback gelinder und milder ist, als die übrigen Arten, und überdies seine Blüthen einen glatten, keulenförmigen Körper, mit langen, eingeschnürten, cylindrischen Röhren, folglich eine ziemlich jungfräuliche Gestalt haben, so dürfte ihm dieses wohl den Namen Jungfern-Taback mitgetheilt haben. In Deutschland wird er wenig und selten im Großen gebauet; wahrscheinlich deswegen, weil er bei weitem nicht so ergiebig ist, als die vorigen Arten.

5) Der klebrige Taback.

Diese Tabacksart, welche ebenfalls Peru zu ihrem ursprünglichen Vaterlande hat, und in der botanischen Kunstsprache Nicotiana glutinosa heißt, wird auch Soldaten-

Taback, Nicotiana militaris. Englisch: The clammy leav'd tabacco, und Holländisch: Soldaaten-tabak genennt, und ganz kürzlich so beschrieben: Soldaten-Taback mit gestielten, herzförmigen, ganz randigen Blättern und Blumen, welche traubenförmig sitzen, nach einer Seite gebogen, und rachenförmig sind; Nicotiana foliis petiolatis cordatis integerrimis, floribus racemosis secundis subringentibus. Den Namen Soldaten-Taback mag diese Art — nach Hallens Bemerkung — wohl von ihrer großen Schärfe, welche blos von militärischen Kehlen überwältiget werden kann, erhalten haben. Sie hat große, gestielte, herzförmige Blätter, die einen platten Rand haben, und traubenförmig zusammengesetzte, nach einer Seite gerichtete, rachenförmige dunkelrothe Blumen. Die ganze Pflanze ist am Schafte, an Aesten und Blättern mit zarten Haaren besetzt, welche eine schleimige Feuchtigkeit aussondern, so daß sie, wenn man sie angreift, an den Fingern klebt. Der Kelch ist zwar, wie bei den übrigen Tabacksarten in fünf Theile getheilt; allein die obere Abtheilung ist noch einmal so groß, als die andern, woher denn eben jene rachenförmige Bildung kommt, wodurch dieser Taback leicht von den übrigen Arten zu unterscheiden ist. Nach Batsch Bemerkung, ist er unter den bisher bekannt gewordenen Tabacksarten von der stärksten Wirkung.

Dieses dürften wohl diejenigen Tubacksgattungen seyn, welche bisher theils mehr, theils weniger in Europa und namentlich auch in Deutschland im Großen angebauet worden; indessen giebt es doch auch noch andere, welche wohl den Anbau verdienen möchten, nemlich:

a) Der Wellenblättrige Taback.

Dieser, welcher unter dem systematischen Namen Nicotiana undulata bekannt ist, hat Peru zu seinem Vaterlande, treibt gestielte lanzetförmige, und am Rande wellenförmig erhabene Blätter, seine Blumen bilden Endtrauben, haben zweilippige Kelche und kurze Kronen mit spitzigen Einschnitten.

b) Der großblättrige Taback.

Dieser, welcher in der Sprache der Gelehrten Nicotiana macrophylla heißt, und mit dem gemeinen virginischen Taback viele Aehnlichkeit hat, liefert — wie auch schon sein Name sagt — ziemlich große Blätter, welche mittelst kleiner Afterblätter an ihrer Basis den Schaft einschließen, und sehr gut, sowohl auf Rauch- als Schnupftaback benutzt werden können.

Den schmalblättrigen Taback, welcher bei den Pflanzenkennern Nicotiana angustifolia, so wie den kleinblättrigen, welcher Nicotiana pusilla heißt, übergehe ich ganz; denn ihr Anbau rentirt zu wenig, als daß man solchen empfehlen könnte. —

V. Historische Bemerkungen über den Gang der Tabackscultur und des Tabacksgebrauchs.

In welchem Welttheile unser Taback zuerst entdeckt, gebauet und gebraucht worden, ist mit historischer Gewißheit nicht zu bestimmen; denn es fehlt uns an Nachrichten, und was wir wissen, gründet sich theils auf Muthmaßungen, theils fußt es sich auf einzelne Bruchstücke, welche erst Gelehrte unserer Zeit aus den Ueberbleibseln der Vorzeit hervorgesucht, und so gut, als möglich, geordnet haben. — Einige nehmen Afrika, andere hingegen Amerika als die Erdtheile an, welche zuerst den Taback erzeugt und gebraucht haben. Jeder Theil hat seine Gründe, worauf er seine Meinung bauet. Wahrscheinlich ist es, daß die Europäer schon vor Entdeckung von Amerika das Tabacksrauchen in Asien, und besonders in China gesehen haben; denn unter den Chinesen und mongolischen Nationen ist — nach des seel. Ritter Pallas Bemerkung — dieser Gebrauch so allgemein, so häufig und unentbehrlich, der Tabacksbeutel am Gürtel ein so nothwendiges Stück des Anzugs, die Gestalt der Pfeifen, nach welchen die Holländer ihr Modell genommen zu haben scheinen, so originell, und endlich auch die Zubereitung der gelben Blätter, welche blos zerrieben in die Pfeife gefüllt werden, und die Gattung des Krauts so eigenthümlich, daß man unmöglich alles dieses über Europa aus Amerika herleiten kann; zumal da zwischen Persien und

China das vom häufigen Tabacksrauchen nichts wissende Indien in der Mitte liegt. Mit diesem Raisonnement stimmt auch Uloa in den Nachrichten von Amerika überein. Er sagt nehmlich: „Man kann nicht annehmen, daß die Europäer den Gebrauch des Rauchtabacks aus Amerika erhalten haben; denn da er in den Morgenländern sehr alt ist, so mußte er ganz natürlich von da aus bekannt werden, seitdem mit diesen Gegenden von dem mittelländischen Meere aus Handel getrieben wurde. Nirgend, auch nicht in jenen Gegenden von Amerika, wo der Taback wild wächst, ist der Gebrauch desselben — und zwar nur zum Rauchen — weder allgemein, noch sehr häufig." —

Aber, wie ist es denn wohl zugegangen, daß der Gebrauch des Tabacks nicht vor Entdeckung von Amerika in Europa bekannt geworden? Wahrscheinlich blos aus dem Grunde, weil derselbe dazumal selbst in Asien weder so allgemein, noch so stark war, als er nachher geworden ist. Vielleicht fanden auch die Europäer noch keinen Geschmack daran, so wie sie selbst in Amerika anfänglich nicht so heftig zugriffen. —

Mehr von den historischen Denkwürdigkeiten des Tabacks und seines Gebrauchs liefert uns Amerika und unser altes Europa. Hier haben wir doch wenigstens einzelne Data, worauf wir uns fußen können. Ob unsere Pflanze ihren Namen von der, im mexikanischen Meere liegenden Insel Tabago, oder von der Stadt Tabasco, oder von der Provinz Tabaca in Yutacon, oder endlich — wie Hernandez von Toledo bemerkt — von dem Rohre, woraus die Einwohner von Domingo Taback rauchen, und welches Tabacos genennt wird, habe, kann wohl möglich seyn; indessen können wir es doch nicht mit Gewißheit behaupten; denn es kann auch wohl seyn, daß die Insel Tabago, weil viel Taback darauf angetroffen wurde, so wie jenes Rohr, woraus die Bewohner von Domingo Taback rauchten, ihre Namen unserer Pflanze zu verdanken haben. — Soviel wissen wir, daß ein spanischer Ordensgeistlicher, Pater Roman Pane oder Pano mit Namen, welchen Columbus bei seiner zweiten Rückreise aus Amerika, zur Bekehrung der Wilden zurückgelassen, den Taback, welchen er auf Domingo kennen gelernt, im Jahre 1496 zuerst bekannt gemacht, ihn

Cohoba, Cohobba, Guioja, ein berauschendes Kraut genennt, ihn als Wund- und Religionskraut, dessen sich hauptsächlich die Wahrsager bei ihren Geschäften bedienen, geschildert, und die zweizackige Tabackspfeife jener Insulaner beschrieben habe, welche Oviedo nach der Zeit abgezeichnet hat. — Nach dem Pater Pane schrieb ein anderer amerikanischer Geschichtschreiber, nemlich Petrus Martyr, ungefähr im Jahre 1511 von diesem Gewächse, und fand einige Jahre nachher, nemlich 1522 ein ähnliches Wund- und berauschendes Kraut in Mexiko, bemerkte aber nicht, ob es mit dem Cohoba einerley sey, oder nicht.

Nach diesem folgte Hernandez Oviedo. Dieser, welcher 1535 von dem Taback, dessen Eigenschaften und sonderbaren Wirkungen redet, nennt die Pflanze zwar nicht, beschreibt sie aber botanisch genauer, als seine Vorgänger, und ist der erste, der uns sagt, daß die Bewohner von Domingo das Rauchen durch die Nase Tabackomachen genennet; die Neger sich schon stark an den Taback gewöhnt, ihn in den Plantagen ihrer Herrn gebauet, und die Indianer sich so lange an seinem Rauchgenusse gelabt hätten, bis sie bewußtlos zur Erde niedergefallen wären. Uebrigens sollen die Europäer zu jener Zeit die Blätter dieser Pflanze als Vorbeugungsmittel gegen die Lustseuche gebraucht, und den Saamen oder die Pflanze selbst zuerst im Jahre 1559 nach Portugall geschickt haben; denn nach Lopez de Gomana Nachrichten war der Taback im Jahre 1553 noch nicht in Spanien, folglich auch wohl nicht in einem andern Theile von Europa anzutreffen.

Es ist übrigens bis jetzt noch nicht bekannt, wer eigentlich, und zwar namentlich den Taback zuerst nach Europa gebracht habe. Einige eignen dieses dem französischen Cosmographen, Andreas Thevet, welcher 1555 und 1556 in Brasilien war, und dem Tabacke, welcher daselbst Petum genannt wurde, aus Stolz für sein Vaterland Angoulesme, gern den Namen Herba Angouloisme zugetheilt hätte; andere dem Hernandez von Toledo, der sich 1560 auf Philipp's des zweiten Kosten, in Mexiko aufhielt, um die Pflanzen dieses Landes zu sammeln, zu. Dieser ließ an Ort und Stelle 1200 neue Pflanzen zeichnen und ausmalen, und bemerkte in seinem Werke, daß unsere Pflanze daselbst

Petle der Pycietl, und eine andere Art Quaubyetl hieße, und daß das Tabacksrauchen durch ein hohles Rohr, welches Tabacos genennt werde, geschehe. Das sey nun, in Rücksicht eigennamiger oder individueller persönlicher Bestimmung des ersten Einbringers des Tabacks nach Europa, wie ihm wolle, so scheint es doch höchst wahrscheinlich zu seyn, daß die Portugiesen den ersten Versuch mit dem Anbau dieser Pflanze in Europa gemacht haben. Ein gewisser Cavallier, Johann Nicot mit Namen, welcher Requeten-Meister in Frankreich war, und von seinem Souverain Franz dem zweiten, im Jahre 1558 als Gesandter nach Lissabon geschickt worden, erhielt im Jahre 1560 von einem seiner Bekannten — über dessen Dienstcharakter die Gelehrten noch nicht einig sind — einige Tackspflanzen, welche ihm aus Amerika, und namentlich aus Florida, waren zugeschickt worden. Nicot pflanzte sie in seinen Garten; sie wuchsen freudig, und vermehrten sich in der Folge ungemein. Der Verwandte eines seiner Pagen kurirte sich durch ein Ungefähr den Nasenkrebs, der schon weit um sich gefressen hatte, und der Gesandschaftskoch durch Umschläge, welche ihm der Haushofmeister machte, den Pulsaderschnitt an einer seiner Hände. Das Gerücht von diesen und ähnlichen Kuren lief durch ganz Lissabon; die Sache machte großes Aufsehen, und das Volk nannte das Kraut Gesandtenkraut, Nicotiana und Herba legati, wie auch bereits oben bemerkt worden. Nicot verrichtete eine Kur nach der andern, und schickte endlich dieses Wunderkraut nach Frankreich an seinen König, an die Königin Mutter, Katharina, aus dem Toskanischen Hause, Medicis, und an verschiedene Hofleute, nebst einer Anweisung, wie es zu gebrauchen sey. Die Königin ließ es sogleich in die königlichen Gärten pflanzen, und beehrte es, wie ebenfalls weiter oben bemerkt worden, mit ihrem eignen Namen.

Dieses war gleichsam die Geburtszeit des Tabacks in Europa. Er ward als Modekraut aus den französischen Gärten unter dem Namen Herbe de la reine mère nach allen Ländern gesandt, und ihm wegen seiner außerordentlichen Heilkräfte die oben angeführten mannichfaltigen Benennungen mitgetheilt.

Uebrigens trug ein gewisser Großprior aus dem Hause Lorrain sehr vieles zur Verbreitung des Tabacks bei. Die-

ser kam auf seinen Reisen auch nach Lissabon, erhielt aus den Gärten des Nicot verschiedene Tabackspflanzen, und veranlaßte durch die Verbreitung derselben sein Vaterland, daß es ihm auch den Namen Herbe du grand Prieur, Großpriorskraut beilegte. Aus Frankreich verbreitete sich nun unsere Pflanze in die benachbarten Länder. Der Bischof Nikolaus Tornabona, der sich als Gesandter am französischen Hofe aufhielt, schickte sie seinem Onkel, dem Bischof Alfons nach Italien, und gab so Gelegenheit, daß man den Taback, dessen indischen Namen man in Italien noch nicht kannte, Tornabona nannte. Nach Rom brachte ihn — wie Durantes bemerkt — der päbstliche Nuncius am portugiesischen Hofe, Prosper Poblicola de Santa Croce, oder St. Croix, woher dann die Pflanze auch den Namen: Kraut des heil. Kreutzes, Herba sanctae crucis, oder herbe de st. croix erhielt.

Ob, wie Halle glaubt, der Gebrauch des Tabacks mit den Armeen Karls des fünften zuerst aus Spanien nach Deutschland gekommen seye, läßt sich nicht mit Gewißheit bestimmen; soviel aber scheint richtig zu seyn, daß der um die Botanik sehr verdiente Conrad Gesner die Pflanze schon im Jahre 1565 habe kennen gelernt. Wahrscheinlich erhielt — wie Gesner selbst bemerkt — der Doctor Adolf Occo zu Augsburg die ersten Pflanzen aus Frankreich, schickte sie nach Memmingen an einen gewissen Arzt, Johannes Funk mit Namen, welcher sie dann ohne Namen und Beschreibung unserm obgedachten Gesner übersendete. Dieser erkannte sie sogleich für Taback, und erfuhr bald darauf, daß sie der Professor Aretius in Bern bereits in seinem Garten habe. Im Jahre 1575 lieferte die Cosmographie von dem bereits weiter oben erwähnten Andreas Thevet die erste Abbildung der Tabackspflanze; der Gebrauch des Tabacks aber schien den Europäern noch nicht recht zu behagen, wenige ahmten den Seefahrern, welche sich des Rauchens schon allgemein bedienten, nach. — Franz Drake, oder vielmehr Ralph Lane, der mit auf Drakes Flotte war, bereicherte England im Jahre 1583 mit dem Tabacke; aber erst im Jahre 1585 sahen die Engländer zuerst thönerne Pfeifen bei den Wilden in dem damals von Richard Greenville entdeckte Virginien, lernten das Rauchen. Matrosen brachten eine große Menge Pfeifen in ihr Vaterland, verbreiteten

den Gebrauch des Tabacks, und veranlaßten höchst wahrscheinlich, daß ihre Landsleute die ersten thönern Pfeifen in Europa verfertigten. Von dieser Zeit an wurde, wie Camden bemerkt, der Gebrauch des Tabacks in England sehr allgemein, so daß man, nebst den Bier- und Weinschenken, auch Tabackshäuser *) in den Städten antraf. Vorzüglich riß die Gewohnheit des Tabacksrauchens bei den Hofleuten außerordentlich ein, und bewog im Jahre 1601 den König Jacob I., denselben, indem er den Taback ein schädliches Unkraut nannte, durch starke Auflagen abzuschaffen; allein er erreichte — wie noch weiter bemerkt werden wird — seinen Zweck nicht.

Im Jahre 1605 wurde der Taback in der Türkei eingeführt; das Rauchen desselben gewährte den zur Ruhe und Trägheit geneigten Orientalen eine der angenehmsten Unterhaltungen, so daß es 1610 selbst in Constantinopel schon allgemein gebräuchlich war. Der Großherr Amurat IV., welcher kein Verehrer des Tabacks war, verbot das Rauchen desselben bei Lebensstrafe, und um die Gewohnheit desselben lächerlich zu machen, ließ man einen Türken, welcher Taback geraucht hatte, mit durch die Nase gestoßener Pfeife in den Gassen herumführen. Dieses wirkte wohl etwas, jedoch nicht so fruchtbar, als man gewünscht hatte; denn die Türken kauften nachher lange Zeit den Taback, und zwar den Ausschuß von den Engländern; legten sich dann späterhin selbst auf die Cultur desselben, und finden noch jetzt das größte Wohlbehagen in dem Genusse eines Pfeifchen Tabacks.

Im Jahre 1615 fing man bei Ammersfort in Holland den Tabacksbau an, setzte ihn mit glücklichem Erfolge fort, und gab zugleich Veranlassung, daß sich auch die Provinzen Geldern und Oberyssel auf die Cultur dieser Pflanze legten. Die Holländer, geleitet durch hohe Industrie und einem raffinirten Speculationsgeist, dachten sogleich auf neue Handelsvortheile, und daß dieses ihnen in einem Grade gelungen sey, der ihre kühnsten Erwartungen übertraf, hat die Erfahrung gelehrt. Sie wußten durch Beitzen und Mischen ihres Landgutes mit amerikanischen Blättern den Handel so vortheil-

*) Dieses dürften demnach wohl die ersten Tabagien in Europa gewesen seyn.

vortheilhaft vor sich zu machen, daß sie viele Millionen damit erwarben. —

Jakob I., König von England hatte — wie auch bereits bemerkt worden — mit seinen an die Unterthanen erlassenen Verfügungen nichts ausgerichtet; er befahl daher, um doch einigermaßen seinen Zweck zu erreichen — im Jahre 1619, daß kein Pflanzer in Virginien mehr, als hundert Pfund bauen sollte, und schrieb zugleich seinen Misocapnos, worin er seinem Volke mit hohem Feuer und väterlichem Gefühl ans Herz legt, von dem Genusse des Tabacks abzustehen. So sagt er z. B. in hohem Eifer zuletzt: „Wenn endlich, o ihr Bürger! noch eine Schaam in Euch ist, so gebt jenen heillosen Gebrauch auf, der aus der Schande entsprungen, aus Irrthum aufgenommen, und aus Thorheit in Schwung gekommen ist; einen Gebrauch, wodurch der Zorn Gottes gereitzt, die Gesundheit des Körpers zernichtet, das Hauswesen zerrüttet, die Würde des Volks im Vaterlande herabgesetzt, und außerhalb demselben verächtlich wird; einen Gebrauch, der für das Gesicht unangenehm; für die Geruchsorgane empfindlich, dem Gehirn nachtheilig, und der Lunge schädlich ist; einen Gebrauch, der, wenn ich mich so ausdrücken darf, durch die Wolken schwarzen Rauchs, den höllischen Ausdünstungen vollkommen ähnlich ist." *) Hätte der gute Mann den Gebrauch des Tabacks aus einem, für die Schatzkammer günstigen Gesichtspunkte angesehen, und das Tabacksrogal mit in seinen Finanzkatechismus aufgenommen, so hätte er wahrscheinlich seinen Misocapnos nicht geschrieben.

Ins nördliche Deutschland brachten, wie Carpcovs zittauischer Schauplatz sagt, einige Kaufleute von einer englischen Compagnie, das Tabacksrauchen im Jahre 1620 namentlich nach Zittau; es dauerte aber noch einige Jahre, ehe der Tabacksbau selbst eingeführt wurde.

In eben dem Jahre, nemlich 1620, brachte ein gewisser Kaufmann, Robert Königsmann mit Namen, die ersten Tabackspflanzen aus England nach Strasburg. In Spanien

*) Siehe Jacobi I. Britann. R. Misocapnos, seu de abusu Tabaci, lusus regius. Ultraject. 1644. 8. p. 207.

aber mag wohl das Schnupfen vorzüglich viele Verehrer gefunden haben; denn, wie man sagt, so nahmen schon die Ordens- und Weltgeistlichen zum größten Aerger der Tabacks-feinde, während der Messe eine Prise Taback, welches dann den Pabst Urban VIII. im Jahre 1624 bewog, alle diejenigen in den Kirchenbann zu thun, welche während des Gottesdienstes in der Kirche Taback schnupfen würden.

Im Jahre 1626 wurde der Taback — nach Neanders Bemerkung — schon verfälscht, und im Jahre 1631 das Tabacksrauchen zuerst zu Leißnich im Meißnischen durch die schwedischen Truppen bekannt, obschon der gemeine Mann in Schweden nicht eher, als unter der Regierung der Königin Christina, nach dem Tabacke fragte; denn, da kurz vorher an den holländischen Küsten ein Schiff gestrandet war, so glaubten die Bauern, die Tacksrollen, welche sie zum erstenmal zu sehen bekamen, wären Stricke, um das Vieh damit anzubinden.

In Rußland, wo das Tabacksrauchen viele Verehrer fand, ward dasselbe im Jahre 1634 bey Verlust der Nase verboten, und im Jahre 1650 dieses Verbot von Michael Federowitsch aufs strengste erneuert. —

Im Jahre 1653 begann man — nach Welsers appenzellischer Chronik — im Canton Appenzell, Taback zu rauchen. Dieses machte anfänglich viel Aufsehen; denn die Kinder liefen allen denjenigen nach, welche auf den Straßen und Gassen Taback rauchten. Dieses bewog den Rath, die Tabacksraucher vorzuladen, sie zu bestrafen, und zugleich den Gastwirthen anzubefehlen, diejenigen anzuzeigen, welche sich unterfangen würden, bei ihnen Taback zu rauchen. — In Bern wurde im Jahr 1661 eine neue, nach den zehn Geboten abgetheilte Polizeiordnung entworfen, und unter die Rubrik: Du sollst nicht ehebrechen, das Verbot des Tabackrauchen gesetzt. Wie diese zwey Gebote zusammengreifen, und welche Aehnlichkeit den Gesetzgeber auf den erotischen Gedanken geleitet haben mag, dürfte wohl schwerlich auszumitteln seyn. — Dieses sonderbare Verbot wurde im Jahre 1675 aufs strengste erneuert, und bei dieser Gelegenheit zugleich ein Tabacksgericht (Chambre du tabac), welches aus sieben Gliedern des großen und kleinen Raths

bestand, niedergesetzt, und selbst bis in die Mitte des verflossenen 18ten Jahrhunderts beybehalten. Die Strafe, welche man auf das Tabacksrauchen gesetzt hatte, bestand in funfzig Livres an Gelde, für diejenigen aber, welche nicht bezahlen konnten, im Pranger. Handelte hingegen ein Mann dagegen, der einen öffentlichen Posten bekleidete, so war die Geldstrafe vierfach.

Im Canton Glarus wurde man vorzüglich im Jahre 1670 auf den Gebrauch des Tabacks aufmerksam, und belegte das Rauchen desselben mit einer Krone Geld.

In eben jenem Jahre wurde die Tabackseinfuhre in Ungarn bey Confiscationsstrafe, das Rauchen aber dem Adel bey funfzig und dem Bauer bey sechs Gulden Strafe untersagt, und dieses Verbot in den Jahren 1683, 1686 und 1688 — jedoch ohne gehofftem Erfolg — erneuert.

Im Jahre 1676 suchten ein paar Juden den Tabacksbau zuerst in der Mark Brandenburg einzuführen; allein sie reussirten nicht so schnell, als sie glaubten; denn der Anbau des Tabacks kam erst im Jahre 1687 zu Stande.

In Zürich erschien 1685 eine Verordnung, worin das Tabacksrauchen und Schnupfen bey großer Geldbuße verboten, dieses Verbot in der Folge auch erneuert, und sogar Gefängnißstrafe auf dessen Uebertretung gesetzt wurde. — Im Canton Basel nahm der Tabacksbau im Jahr 1686 seinen Anfang; in Ungarn aber wurde die Cultur desselben im Jahre 1689 bey 2 bis 300 Gulden Strafe von neuem verboten.

Obschon die Päbste — wie auch bereits weiter oben bemerkt worden — schon einmal ihren Bannstrahl gegen die Tabacksschnupfer geschleudert hatten, so mochten sie doch wohl nicht viel ausgerichtet haben; denn im Jahre 1690 that Innocenz XII. schon wieder alle diejenigen in den Bann, welche in der Peterskirche zu Rom eine Prise nehmen würden.

Im Jahre 1697 wurde der Taback in Hessen und in der Pfalz schon häufig angebauet, und es scheint, daß die

Cultur dieser Pflanze im Elsaß sehr um sich greifen mußte; denn im Jahre 1719 verbot der Magistrat zu Strasburg dieselbe, weil man befürchtete, sie möchte dem Getraidebau Eintrag thun. —

Wenn auch — wie aus dem vorigen ersichtlich — einige Staaten den Taback zu unterdrücken suchten, so bemüheten sich doch wieder andere, geleitet durch ganz richtige staatswirthschaftliche Grundsätze und finanzielle Spekulationen, denselben mehr zu erheben; denn im Jahre 1687 verbot die Regierung in Schweden bey Strafe der Confiscation und 24 Oer baaren Geldes für jedes Pfund fremden Tabacks, welches über funfzehn Pfund eingeführt wurde; jedoch minderte sie im Jahre 1690 dies Verbot dahin, daß jeder zu seinem Bedarf gegen doppelten Zoll und Accise, ausländischen Taback kommen lassen könne *).

In Rom fieng man auch an, anders über den Gebrauch des Tabacks zu denken; denn im Jahre 1724 hob Pabst Benedict XIII. die Excommunication, welche Innocenz XII. als Strafmittel angeordnet hatte, wieder auf. Was das Aufblühen des Tabacksbaues in Deutschland betrifft, so machte dieses im verflossenen 18ten Jahrhunderte in der Rheinpfalz, in Hessen, Franken, namentlich im Nürnbergischen Gebiete, in Brandenburg, dem Herzogthum Magdeburg und in Niedersachsen große Fortschritte, und noch bis jetzt sind eben diese Länder jene, aus welchen unsere Tabacksfabriken, den sogenannten Landtaback beziehen.

So wie Staatsverwaltungen mannichfaltige Maaßregeln ergriffen, den Genuß des Tabacks niederzudrücken, so fehlte es auch nicht an Privatmenschen, welche nach ihren verschiedenen Ansichten gegen den Gebrauch unserer Pflanze zu Felde zogen. Beyträge hierzu liefert uns Skrivers Seelenschatz; Philanders von Sittenwald Sittenlehre, und Neiners neu ausgelegter curioser Tändelmarkt der jetzigen Welt in allerhand Waaren und Wahrheiten vorgestellt u. s. w. So sagt z. B. Skriver, ein eifriger Theologe aus der letzten Hälfte des 17ten Jahrhunderts: „Man sehe und höre es

*) Es scheint also, man habe die inländische Cultur des Tabacks hierdurch begünstigen und heben wollen.

doch an, wie es an Sonn- und Feyertagen in den Schenken und Krügen daher gehet; da füllet und überfüllet man sich mit diesem oder jenem Getränke, und damit man immer mehr saufen könne, macht man den Hals zur Feuermauer, und zündet dem Teufel ein Rauchwerk von Taback an." — Als ich, sagt Philander von Sittenwald, der im Anfange des 18ten Jahrhunderts Prediger zu Nürnberg war, etliche Menschen sahe Taback trinken, sprach der Herr zu mir Unwürdigen: Menschenkind! Siehest du den Greuel der Verwüstung, welcher sich in der Menschen Herz verborgen gesetzt, und sich als einen Gott anbeten läßt; durch das vielfältige verdammte Tabacktrinken und Tabackschnupfen, daran sich bald alle Menschen, durch Betrug und List des Teufels gewöhnt haben, und diesen stinkenden Tabacksgott ohne Unterschied anbeten und verehren. Merkt es doch, liebwerthe Menschen, wie ihr als Tabacksbrüder und Tabacksschwestern, alle, ja alle vom Teufel betrogen seyd; denn schauet, wie diejenigen, die allerley Speisen fressen, davon sie dick und fett werden, ein Zeugniß ablegen, daß der Bauch ihr Gott ist, so ziehet auch ihr durch dies Unkraut die Feueressenz in Euch hinein, und blaset den Rauch zu einem Zeichen Eurer Verdammniß wieder zum Munde hinaus." — Es ist in der That schrecklich, sagt der Herausgeber vorgedachter Sittenlehren als Erläuterungssatz, daß sogar viele, nicht allein unverständige Menschen, sondern auch die Herren Geistlichen, und andere, die geistlich seyn wollen, und in vielen Dingen gute Erkenntniß haben, sich vom Satan durch dies Unkraut betrügen lassen, und so zu sagen, Tag und Nacht an diesem Drecke saugen." — Endlich ließ noch der alte Kanzler und Theologe Jäger in Tübingen in der ersten Hälfte des 18ten Jahrhunderts in einer Bußpredigt, in welcher er nach damaligem Zeitgeschmacke, die Laster seiner Zuhörer der Reihe nach hernannte, auch folgende Worte von der Kanzel einfließen: „Sie saufen, sie fressen, sie huren, sie buben — ja sie rauchen sogar Taback!" — Das Tabackrauchen scheint also ärger, als das Huren, Buben u. dergl. in den Augen des Herrn Jäger und der höchste Grad der sogenannten Völlerei gewesen zu seyn. — Endlich schließt der bereits obgedachte Neiner den Proceß mit folgenden Worten: „In dem schon lang sich ereigneten deutschen Krieg haben dieses Kraut die holländischen Seefahrer, auch die Spanier, Irr- und Engländer in

Deutschland gebracht, von welcher Zeit an sich die Gewohnheit, Taback zu trinken, dermaßen ausgebreitet, daß allerdings keine Nation in der Welt zu finden, die sich dessen nicht gebrauchet, ja es ist kein Baurenhaus in Deutschland, darinnen sich nicht eine Tabackspfeife findet. Theils schmauchen den Taback; theils fressen den Taback; theils schnupfen den Taback, also daß es zu verwundern, warum sich noch keiner gefunden, der ihn in die Ohren gesteckt. — Und findet sich keine Brüderschaft in der Welt, so einander so treulich mittheilet, als die Tabackbrüder, also, daß davon zu halten, der Taback stifte Freundschaft und Einigkeit zwischen den Menschen. — — Diesem sey nun, wie ihm wolle — fährt Herr Reiner fort — so will doch der bekannte Satirikus Philander von Sittenwald dem Rauchtaback ganz und gar kein Lob geben, sondern bestellet solchem einen eignen Teufel in der Hölle, der ihm vorstehe, und die vorwitzigen Menschen dazu anreize. Derselbige Tabackteufel — schreibt er in seinen Visionen — lässet einen immerwährenden Rauch und Gestank aus dem Maule gehen, womit er gleichsam ohne Unterlaß spielet, wie die Wallfische mit dem Meerwasser, wenn sie ein Ungewitter merken, und wenn man die Wahrheit bekennen wollte, so können die Menschen fast keine ärgere Thorheit erdenken, als diese, sich dem Teufel in der Hölle gleich zu erzeigen. Man schaue doch nur einen solchen Kerl an, wie er dort stehet, mit dem Feuer in der Hand, die Tabackspfeife in dem Maule, wie begierig er den stinkenden Rauch an sich ziehet, und wiederum von sich bläset, wie er die Luft mit Gestank anfüllet, und die Erde mit Unflath besudelt. — Was würde doch einer, der sonsten nichts von dieser Thorheit wußte, oder niemals keinen Taback hätte rauchen sehen, von einem so närrischen Aufzug halten? Wenn er nicht dächte, er wäre ein Marktschreyer oder Gaukler, welcher Werck frisset und Feuer ausspeyet, so würde er ihn gar für einen jungen G r a ß t e u f e l halten. —

Die Herren Soldaten pflegen sich des Rauchtabacks am meisten zu bedienen, und sagen, daß er ihnen nicht allein zur Nahrung diene, sondern auch den Durst lösche, daher viele glauben, sie wären keine rechtschaffene Soldaten, wenn sie nicht wacker Taback schmauchen können.

Bey Matthäo am 8ten Kapitel ist zu lesen: daß ein-

stens unser Herr und Heyland gen Capernaum eingienge; da trat zu ihm ein Soldat, und zwar ein Hauptmann, der bat ihn und sprach: Herr, mein Knecht liegt zu Hause gichtbrüchig und leidet große Qual, und Jesus sprach zu ihm: Ich will kommen und ihn gesund machen. Da fieng gleich der Hauptmann zu protestiren an, und sagte: O, Herr! ich bin nicht würdig, daß du eingehest unter mein Dach, denn er dachte bey sich selbst: Was? soll der große Prophet zu mir ins Haus kommen? Meine Zimmer stinken ja von Rauchtaback wie eine Wachtstube, es ist bey mir alles unordentlich, die Erde ist voll mit Speichel und Unflath, bald liegt da, bald dort ein Strizel Taback, auf dem Tisch steht ein zerbrochener Wasserkrug, im Winkel lehnet ein halber Besen, mein Gott, wie es halt bey den Soldaten hergehet. Nein! auf keine Weise, ich bin es nicht würdig ꝛc. — Wann ein Tabacksbruder den Taback zu sehr liebet, und solchen einmal gewohnet, so kann er dessen die Tage seines Lebens nimmermehr müßig gehen, und sollte er statt des Tabacks dörre Hutzeln oder faules Heu und Nußblätter einfüllen, davon stinken sie immerhin so abscheulich aus dem Maule, wie ein abgebranntes Dorf, also, daß andere Leute nicht um sie bleiben können. Andere thun statt des Rauchen und Schnupfen den Taback essen oder kauen, nicht, daß sie selben hinunter schlucken, sondern sie mumpflen und zutzlen daran, wie die Geiße, die wiederkauet, und indem sie die Kraft aus dem Taback saugen, ziehen sie auch die Flüsse und phlegmatische Feuchtigkeiten in den Mund zusammen, speyen solchen den ganzen Tag lang aus, und machen damit ein solches unstättiges und unflättiges Geiferwerk um sich herum, daß es ein rechter Greuel ist. Nichts ist abscheulicher, als wenn die Kutscher und Fuhrleute früh Morgens in die Kirche kommen, die riechen so annehmlich von dem S. V. Pferdemist und von dem Rauchtaback, daß einem das Herz im Leibe bersten möchte.

Der Geschichtschreiber Herodotus meldet von denen egyptischen Pyramiden, deren fürnehmste die Cleope aufgeführt, daß an selbigen gebauet haben, 100,060 Menschen zwanzig Jahre lang, und seyn verzehrt worden, nur allein an Rettig und Knoblauch unter der Arbeit 1600 Talenten werths, das ist: 960,000 Cronen, machen bey 24 Tonnen Gold, ohne dem, was noch an andern Unkosten aufgegangen. Hier

schreibt Herodotus nicht, daß die Taglöhner und die Handwerksleute damahlen Taback geschmaucht, oder einer um den andern in ein Winkel gestanden, Taback geschnitten, und die Zeit versäumet.

Im dritten Buch der Könige am 4ten Capitel finden wir von Salomons Weisheit, daß er hab disputirt von allerley Hölzern, vom Cedernbaum an, der in Libano ist, bis auf den Isop, der aus der Wand wächset. Zweifelsfrey wird Salomon auch die Botanicam oder Kräuter-Erkenntnuß auf ein Haar verstanden haben, jedoch von dem Taback-Kraut wird nichts gemeldet.

Schließlichen den Rauch-Taback betreffend, so ist daran noch dieses zu melden, daß unter allen Uebeln, die er mit zubringen pflegtet, dieses das größte ist, daß nemblich durch Unvorsichtigkeit der Tabackschmaucher manches Hauß, Dorf oder Stadt in Brand gerathet, und mit großen Schaden der Innwohner Haab und Guth hinwegbrennt, wie man dergleichen Exempel an unterschiedlichen Orten erlebt hat.

Die vielfältige Sorten oder Gattungen seynd folgender: Knaster-, Hanauer- und Anis-Rauchtaback, Mährischer Rauchtaback, virginischer Brieftaback, Prager Bresil-Rauchtaback, Hungarischer Brieftaback, Türkische gantze Blätter, Hungarische gantze Blätter Rauchtaback, ey! was Taback!

Von dem Rauchtaback schreite ich zu dem Schnupftaback, weilen er dahero viel edler, und von dem ganzen menschlichen, sowohl männlichen, als weiblichen Geschlecht gebraucht wird. Manche nennen ihn pulverem eruditorum oder das Hauptpulver der Gelehrten, sintemahlen der Schnupfftaback ermuntert die Geister, machet das Ingenium scharffsinnig, vertreibet den Schlaff, erlustiget das Gemüth, und dient in allen Gesellschaften. Der Gebrauch ist ungemein.

Es schnupft ihn der Regent,
Es schnupft ihn der Präsident,
Es schnupft ihn der Rath,
Es schnupft ihn der Soldat,

Es schnupft ihn der Edelmann,
Es schnupft ihn der Bettelmann,
Es schnupft ihn der Hauer,
Es schnupft ihn der Bauer,
Es schnupft ihn der Kellner;
Es schnupft ihn der Wirth,
Es schnupft ihn der Waidmann,
Es schnupft ihn der Hirt,
Es schnupft ihn der Medicus,
Es schnupft ihn der Jurist,
Es schnupft ihn der Jud,
Es schnupft ihn der Christ,
Es schnupft ihn der Franzos,
Es schnupft ihn der Wiener,
Es schnupft ihn der Herr,
Es schnupft ihn der Diener,
Es schnupft ihn der Priester, und auch der Ministrant,
Es schnupft ihn der Meßner, mit samt dem Calcant,
Es schnupft ihn der Gelehrte bey seinem Studiern,
Es schnupft ihn der Knecht,
Es schnupft ihn die Dirn.

Mit einem Wort: Alles, alles schnupft den Taback; ja es wollten manche lieber ohne Brodt seyn, als ohne Schnupftaback leben. Ey so schnupf, ey so schnupf!! Die Poeten fabeln und dichten von der wunderlichen Büchsen der Pandora, welche ihr der Jupiter dargereicht, daß sie solche solle auf die Welt bringen. In dieser Büchsen waren alle Uebel verschlossen, Pestilenz, Fieber, Krieg, Hunger, Creutz und Widerwärtigkeit ꝛc. Diese Büchsen gab die Pandora des Promethei seines Bruders Weib, welche (wie die Weiber vorwitzig seyn) die Büchsen aufgemacht, da seynd alsobalden alle Uebel in die Welt ausgeflogen, und die einzige Hoffnung ist darin verblieben.

Wann man jetziger Zeit die Tabackbüchsen durchsuchen sollte, so seynd neben dem Schnupftaback gar viel Uebel und Aergernussen verborgen, nemblich: eine nackende Venus, eine entblößte Venetianerin, ein Contrafait von einer verliebten Mademoisell u. s. w. item seynd in den Tabacksbüchsen gewisse Spiegel, darinnen man sich in denen Kirchen gleich ansehen mag, wie die Parocken stehet? Ob die Haar wohl frisirt seyn. Was es hinter sich vor Frauenzimmer zeiget? Alle

dergleichen Uebel und Aergernussen fliegen in die weite Welt aus, und verführen manchen jungen Menschen, daß er öfter in die Tabackbüchsen greiffet, nicht wegen des Taback, sondern wegen des unzüchtigen Gemähl. Die Venus macht ihn zu einem Narren.

Gerechter Himmel! was findet man nicht vor allerley Sorten und Gattungen des Tabacks vor eine einzige Nasen? Taback vor die kleine Nasen, vor die große Nasen, Taback vor die dünne Nasen, vor die dicke Nasen, Taback vor die zarte Nasen, vor die knoprichte Nasen, Taback vor die schöne Nasen, vor die kupferte Nasen, Taback vor die gerade Nasen, vor die buckelte Nasen, Taback vor die gesunde Nasen, Taback vor die französische Nasen ꝛc. — Wer will alle Nasen zehlen? Hierzu gehören auch die wünzige, gespitzte Frauenzimmer-Näsel, welche öffters ein angenehmes Trutzerl von gelb und brauner Tabacksfarbe mit sich führen, daß es eine rechte Lust anzusehen ist. —

Rahel hat ihre goldene Götzenbilder unter den Heu und Stroh verborgen, und ist darauf gesessen. (Genes. 31. v. 34.) Gar recht, denn solche Götzen bedurfften kein anderes Gesicht, als das S. v. Hintergestell, hingegen der Schnupftaback hat eine größere Schätzbarkeit, man schließt und fasset solchen in Gold und Diamanten. Was Tabackbüchsel vor eine einzige Nasen! Lange, breite, weite, scharnirte, polirte, vergoldte, versilberte, geschnitzte, gespitzte Tabackbüchsen. — Ich habe einige gesehen, die sogar aus einem Fuchsschweiff eine Tabackbüchsen gemacht. Ey, was Tabackbüchsen vor eine einzige Nasen! — Die Species des Schnufftaback bestehen in vielen Sorten oder Gattungen, als: in dem Spanischen, Portugiesischen, Strasburger-Rappee, feinen Friauler, Mille fiori, Tridentiner, Tolca di Levante, Türkischen, Jesuiter, feinen Armenhauser, Granirtentaback, gantzen Brasil u. s. w. Was Taback vor eine Nasen! —

Soviel von den Eyferern wider den Taback! —

VI. Cultur und Gewinnung des Tabacks.

Bey der Cultur und Gewinnung des Tabacks, dieses für unsere Zeiten so äußerst wichtigen Zweiges landwirth-

schaftlicher Betriebsamkeit, hat man vorzüglich folgende Gegenstände ins Auge zu fassen, nemlich:

1) Die Wahl des Bodens in Hinsicht seiner Meng- und Mischtheile.

Wenn man mit Vortheil Taback bauen will, so seye man ja in Rücksicht der Wahl des Bodens nicht gleichgültig; denn man lauft sonst Gefahr, seinen Zweck, wo nicht ganz, doch größtentheils zu verfehlen. Man wähle, wenn man sonst die Wahl hat, einen guten, schwarzen, mit Sand vermengten Boden. Sollte man aber mit diesem nicht versehen seyn, so suche man wenigstens eine Grundfläche aus, deren Erdboden weder zu schwer, noch zu leicht, und unter dem Namen eines guten Mittelboden bekannt ist. Diese, noch mehr aber die vorige scheinen gerade jene Meng- und Mischungsmodifikation zu haben, welche das Gedeihen des Tabacks vorzüglich begünstiget, dahingegen ein schwerer Boden das Gegentheil erwarten läßt *). Sollte man aus Mangel dieser Erdarten eine Sandfläche wählen müssen, so seye man ja nicht ängstlich, denn, wenn man diese tüchtig düngt, so wird sie — wie die Erfahrung lehrt — zwar wenigern, aber doch vorgüglich guten Taback liefern.

2) Die Lage der zu wählenden Grundfläche.

Da der Taback ursprünglich eine fremde, an ein warmes Clima gewöhnte Pflanze ist, so muß man zu seiner Cultur auch eine solche Lage wählen, welche der Natur desselben entspricht, den größten Theil des Tages den wohlthätigen Einfluß der Sonne genießt, und auf diese Art das wenigstens einigermaßen ersetzt, was das Clima im Allgemeinen versagt. Streckt sich das Grundstück unmerklich gegen Süden, so kann man eine solche Lage die Empfehlungswürdigste nennen; bildet sie aber eine zu steil-schiefliegende Fläche, dann ist diese Lage in Rücksicht des individuellen Standpunkts der Pflanze nicht wohl zu wählen; denn da der Boden zur Beförderung des Wachsthums der Pflanzen behackt, die Pflanzen selbst behäufelt, folglich die Grund-

*) Ich habe gefunden, daß sogenannte Neubrüche von obgedachter Erdmischung die reichsten Tabacks-Erndten lieferten.

fläche aufgelockert werden muß, so schwemmt bey eintretenden Regengüssen das herabströmende Wasser die lockere fruchtbare Erdkrume weg, die Wurzeln der Pflanzen werden entblößt; es erfolgt Hinfallen und Absterben der Pflanzen, und Hinschwinden der schönen Hoffnung einer glücklichen Aerndte. Man wähle demnach entweder unmerklich schief, oder ganz flachliegende Aecker.

3) Die Zubereitung der gewählten Grundfläche.

Diese bestehet

a) im Düngen, und

b) im Pflügen des Bodens.

a) Das Düngen.

Man wählt gewöhnlich ein Grundstück, das so eben Sommerfrüchte getragen, und für das kommende Jahr zur Braache bestimmt ist. Auf dieses fährt man im Herbste, sobald die Früchte eingescheuert worden, eine tüchtige Quantität recht kurzen, oder wohl verrotteten Mist, wozu man am liebsten die Hälfte Schaaf und Schweine-, oder die Hälfte Rindvieh- und Pferdemist, oder diese Mistarten auch so nimmt, wie sie auf der Miststätte gemengt unter einander liegen *). Wäre man bey der Wahl des Grundstücks vielleicht genöthiget, mit einer schweren und kalten Erdmischung zufrieden zu seyn, so wird man sehr wohl thun, wenn man Pferde- und Schaafmist anwendet. Uebrigens nimmt man auf einen Morgen von 168 rhein. Quadratruthen gemeiniglich zwölf zweyspännige Fuder Mist.

b) Das Pflügen.

Sobald der Mist auf den Acker gefahren, so läßt man ihn sogleich streuen und unterpflügen. Dieses wäre also das erste Pflügen oder Ackern. Nun läßt man den Acker so unangerührt den Winter hindurch liegen. Kommt aber das Frühjahr herbey, und das hervorkeimende Unkraut fängt an, die Felder mit seinem Grün zu bedecken, so läßt man

*) Hordenschlag und Federviehmist leisten auch ganz unvergleichliche Dienste! —

das zweyte, und tritt die Pflanzungszeit bald ein, das dritte Pflügen folgen. Also, der zum Tabacksbau bestimmte Acker wird dreymal gepflügt. Will oder kann man ihn mehrmal pflügen, so wird man nichts dabey verlieren; denn man mengt dadurch die Erdtheilchen, so wie den Dünger besser unter einander, verschafft den Wurzeln der Pflanzen einen gedeihlichern Standpunkt, und setzt den Boden mehr der Einwirkung der Atmosphäre zur Bildung und Entwickelung der Pflanzennahrung aus. —

4) Die Erziehung der Tabackspflanzen.

Um die benöthigten Tabackspflanzen selbst anzuziehen, so wählt man entweder Saamen von dem gemeinen, d. h. langblättrigen und rothblühenden virginischen, oder von dem breitblättrigen und gelblichen asiatisch-türkischen, oder am besten von dem obgedachten, sogennnnten baumartigen Tabacke. — Man vertrauet aber den Saamen nicht unmittelbar dem Boden, auf welchem der Taback gebauet werden soll, an, sondern man ziehet die Pflänzchen erst auf besondern Treibbeeten, und versetzt sie dann zur gehörigen Zeit.

Diese Beete sind

entweder eingesenkte oder schwebende Beete.

Erstere haben ganz die Bild- und Einrichtung unserer allbekannten gewöhnlichen Mistbeete; daher wir sie hier auch übergehen; letztere aber stehen mit dem Boden nicht unmittelbar in Berührung, sondern sind von der Grundfläche desselben erhoben, und werden, in so fern sie zur Erziehung junger Tabackspflanzen bestimmt werden, Tabackskutsche *) genannt. So schätzbar auch die ersten sind, so haben doch diese sehr viele Vorzüge vor jenen; denn

*) Dieses Wort ist nicht neu; denn man findet schon in Peter Laurenbergs Gartenkunst (Petri Laurenbergi horticultura), welche 1631 zu Frankfurt am Main in Quart herauskam, folgende Beschreibung davon: Solet a φαλοκηπωρβις in paratu haberi peculiare terrae praeparatae genus, quod ipsi praegnans stratum, ein schwanger Bett oder Gutsche, vocant.

a) kann man sie selbst beym Mangel eines Gartens anlegen. Es ist schon genug, wenn man nur ein sonnenreiches Winkelchen oder Plätzchen im Hofe hat, um die schwebende Vorrichtung daselbst anbringen zu können;

b) sind dergleichen Beete gegen den Besuch der Maulwürfe gesichert, und

c) eben so gegen das, die Pflanzen in die Erde ziehenden Spielen der Regenwürmer geschützt; und endlich sind sie

d) auch gar nicht kostspielig. Man legt sie nemlich folgender Gestalt an: Man schlägt am untern Ende zugespitzte, oben aber mit Gabeln versehene Pfäle, und zwar so in die Erde, daß sie ungefähr anderthalb bis zwey Fuß, oder nach Belieben noch höher herausstehen, und nach Maßgabe der Lokalfähigkeit ein vollkommenes oder längliches Viereck bilden. Sollte man keine gabelförmig gewachsenen Stangen haben, um aus diesen gedachte Pfäle anfertigen zu können, so kann man sich gleich auf folgende Art helfen: Man schlägt nemlich oben an der Seite des Pfals einen Nagel von oben herab schief ein, und die Gabel ist gleich fertig. In die Gabeln der eingeschlagenen Pfäle legt man nun Stangen, und quer über dieselbe ebenfalls dergleichen, so daß nunmehro eine Art von schwebendem Gerüste vor einem stehet. Auf dieses Stangengerüst legt man nun entweder Reisig, oder Horden, oder auch Schwartende von Bretern; hierauf langen, und auf diesen kurzen Mist, und giebt endlich dem Ganzen eine mäßige Decke von feiner, lockerer, jedoch nicht gar zu fetter Gartenerde. So wäre dann die Tabackskutsche fertig, und kann nun zur Besäung verwendet werden *).

Was die Ansaat nun selbst betrifft, so nimmt diese mit Eintritt des Frühjahrs, nemlich in der Mitte des Märzes, oder nach einer alten Regel, gegen das Fest Mariä

*) Wenn man keine Mistbeete, oder besondere Tabackskutschen anlegen will, so kann man den Tabackssaamen auch gleich in verhältnißmäßig große Kästen säen, und diese nach Maßgabe der Witterung aus kältern in wärmere Zimmer tragen lassen. Man wird gewiß nichts dabey verlieren.

Verkündigung vor. Das erste, was man nun hier zu thun hat, ist

das Einquellen und Einkeimen des Saamens.

Man thut den Saamen zu diesem Ende entweder in ein wollenes Säckchen oder Tüchelchen, taucht dieses ins Wasser, und hängt es in die Nähe des warmen Ofens; läßt den Saamen aber ja nicht zu heiß werden; denn er könnte sonst sehr leicht seine Keimungskraft verlieren. So oft der Saame trocken wird, so taucht man das Säckchen oder Tüchelchen von neuem ins Wasser, und nähert es wieder dem Ofen. Dieses Befeuchten und der Zutritt der Wärme bewirken das Quellen und Aufspringen des Saamens. Bemerkt man aber dieses, so schreitet man zur Ansaat selbst. Man streuet nemlich den Saamen mittelst der drey Vorderfinger, wie den Salatssaamen auf das Beet, oder vermischt ihn mit Asche oder Sande, und säet ihn mit voller Hand aus. Beides ist gut; letzteres aber nicht nöthig; denn da es blos in der Absicht geschiehet, um an der Aschen- oder Sandfarbe bemerken zu können, wie weit man mit dem Säen gekommen ist, so kann man sich hier leicht auf eine andere Art helfen; denn man darf ja da nur, in jener Gegend, wo man den letzten Saamen ausgestreuet hat, ein Grenzrieschen ziehen, oder ein Reischen Holz hinstecken, und es ist gleich geholfen. — Andere mengen unter den eingekeimten Saamen noch etwas ganz frischen, d. h. ungekeimten. Sie vertheidigen dieses Verfahren folgender Gestalt: Es ist möglich — sagen sie — daß die ersten Pflanzen vom Ungeziefer weggefressen, oder durch einen andern Zufall zerstört werden. Hat man nun frischen Saamen mit untergesäet, so hat dieser Zeit, einstweilen zu keimen, und seine hervorsprossenden Pflanzen ersetzen dann diejenigen, welche auf eine oder die andere Art zu Grunde gegangen waren. Erhalten sich aber die ersten Pflanzen, so schadet der eingestreuete ungekeimte Saamen dennoch nicht; denn in diesem Falle kommen die jungen Pflanzen gar nicht auf, sondern werden von den andern erstickt. So vernünftig auch dieses Raisonnement scheint, und so viel Wahres es auch wirklich bey sich führt, so ist doch die Ausführung der gedachten Verfahrungsart nicht nöthig; denn es möchte wohl einestheils ein äußerst seltner Fall seyn, daß die Ansaat des eingekeimten Saamens miß-

länge; und anderntheils ist es ja bekannt, und durch langjährige Erfahrung bestätiget, daß selbst der eingekeimte Saamen nicht alle auf einmal aufgehet, sondern nur unter jenen Verhältnissen, Umständen und Bedingungen, welche die Vegetation begünstigen. Diese Begünstigung tritt aber von neuem ein, wenn die größern Pflanzen wegkommen, und den kleinern, welche man vielleicht noch nicht sehen konnte, Platz machen. Man siehet daher gleich nach dem ersten Ableeren des Beetes wieder so viele Pflänzchen zum Vorschein kommen, daß sie die abgeleerten Plätze gleichsam wie ein grüner Teppich bedecken, so daß immer weit mehr Nachwuchs vorhanden ist, als man zum Nachrekrutiren der künftigen Anpflanzung braucht. Wer indessen ungekeimten Saamen mit unterstreuen will, der kann es ja. Es hat nichts zu sagen.

Ist der Saame gehörig gesäet, so giebt man ihm mittelst eines Siebes eine einen halben Zoll hohe Decke von feiner Erde, und bedeckt das Beet, weil die Witterung noch kalt ist, und die jungen hervorsprossenden Pflänzchen leicht zerstören könnte, entweder mit in Oel getränkten Papierfenstern, oder mit ordentlichen Mistbeetfenstern, mit Matten, Strohdecken, oder auch blos mit freyem, ungebundenen Stroh. Die Fenster läßt man vom Glaser machen, die Matten kauft man von dem Materialhändlern; die Strohdecken aber macht man selbst. Man nimmt nemlich langes, und zwar jedesmal drey Finger dick Roggenstroh, bindet eine solche Lage mittelst Bindfaden an einigen Stellen so an einander, daß sie am Ende ein deckenähnliches Ganze bilden. Je näher aber die Verbindung der einzelnen Strohlagen mittelst Bindfaden zusammen trifft, je fester und compakter wird die ganze Strohdecke. — Will man ganz freyes ungebundenes Stroh nehmen, welches an sich eine sehr zweckmäßige und äußerst wohlfeile Decke ist, so schneidet man die Aehren vom Stroh ab, verstutzt es mittelst einer Barte oder eines Beils, so, daß es ganz gleich wird. Dieses legt man nun unmittelbar auf das besäete Beet, und läßt es, ohne es weiter zu lüften, getrost liegen. Es wird, wie die Erfahrung lehrt, kein aufkeimendes Pflänzchen zerdrückt. Soll aber gejätet werden, so muß man freylich das ungebundene Stroh, wie jede andere Decke wegnehmen, dasselbe aber nachher wieder, und zwar so darauf legen, daß es die Pflanzen nicht unmittelbar berührt. Um dieses aber zu bewirken, legt man eine

Stange

Stange der Länge über die Mitte des Beetes, und das Stroh von beyden Seiten so darauf, daß es eine Art von flachem Satteldache bildet. Bemerkt man, daß die Erdkrume der Tabacksbeete trocken wird, so begießt man dieselbe mit Bach- oder Fluß-, oder in dessen Ermangelung mit Brunnenwasser, welches ein paar Tage an freyer Luft gestanden, und worin man etwas Hühner- oder Taubenmist geworfen hat. Haben die Beete bloßes Stroh zu ihrer Bedeckung, so gießt man nur darauf; die Flüssigkeit dringt durch, und theilt sich der Erde mit. Uebrigens braucht man wegen des Erfrierens der jungen Pflanzen nicht gar zu ängstlich zu seyn; denn obschon die Erfahrung lehrt, daß im Spätsommer ein einziger starker Reif die großen, vollkommen ausgewachsenen Tabackspflanzen zerstören kann, so ist es doch von der andern Seite wieder erfahrungsmäßig richtig, daß den kleinen Pflänzchen der Frost im Frühjahr nichts thut, außer, daß er sie im Wachsthume etwas aufhält.

Wenn der ausgesäete Saame aufgegangen, oder seine Schaftkeimchen aus der Erdfläche hervorgeschickt hat, so fehlt es auch gewöhnlich nicht an jenen Pflänzchen, welche man Unkraut zu nennen pflegt. Dieses muß man nun sogleich mit vieler Behutsamkeit zu entfernen suchen. Die Pflänzchen kommen nemlich — wenn der Saame gut war — so stark zum Vorscheine, daß sie das Beet so bedecken, wie die allbekannten Meerlinsen (Lemna polyrrhiza) die Fläche des stehenden oder sanft abfließenden Wassers. Man muß sich daher genau in Acht nehmen, daß man beym Jäten das sogenannte Unkraut mit Behutsamkeit ergreife, und nicht etwa Tabackspflänzchen mit herausreiße. Sind die Beete — mögen es Treibbeete, oder sogenannte Tabackskutschen seyn — so, daß man sie entweder von einer Seite ganz, oder von beyden Seiten bis in die Mitte mit den Händen bearbeiten kann, so kann man sich nur daneben stellen, knien, oder auf ein Krüppelstühlchen setzen, und das Jäten vornehmen. — Sind aber die Beete so breit, daß man sie weder von der einen, noch von beyden Seiten ganz bearbeiten kann, so legt man ein Bret darüber, kniet darauf, und verrichtet das Jätgeschäft. — Man hat hierbey nicht zu befürchten, daß die jungen Pflanzen zerquetscht werden; denn sie liegen — wie auch bereits bemerkt worden — wie die Meerlinsen auf dem Boden, breiten ihre

Blätterchen aus, und diese steigen, wenn das Bret abgenommen worden, wieder auf. Um aber die beym Jäten etwa erdlos gemachten Wurzeln der Tabackspflanzen gegen zu befürchtende nachtheilige Folgen zu sichern, so thut man wohl, wenn man das Beet jedesmal, nachdem es gejätet worden, mit feiner Erde bestreuet, und hierdurch die entblößten Wurzeln wieder bedeckt, welches dann aber nicht nöthig ist, wenn wenig Unkraut ausgerauft wurde. —

Hat man keine sogenannte Tabackskutschen, wohl aber eingesenkte, oder unmittelbar mit dem Boden in Berührung stehende Tabacksbeete, so ist es leicht möglich, daß sich — wenn man sie bey warmer Witterung des Nachts offen läßt — die bekannten weißgrauen Erd- oder Rotzschnecken einschleichen und die jungen Pflanzen abfressen. Um hier nun möglichst zu helfen, und der Zerstörung Schranken zu setzen, so dürfte wohl folgendes Mittel, welches von mehrern Seiten empfohlen worden, noch das vorzüglichste seyn. Da zu eben der Zeit, wenn die Erdschnecken vorzüglich an der Zerstörung der jungen Tabackssaaten arbeiten können, auch der Hollunder oder Flieder (Sambucus nigra) anfängt, grün zu werden, so lege man des Abends mehrere grüne Zweige dieser Holzart auf das Beet. Die Schnecken lieben die Hollunderblätter mehr, als die Tabackspflanzen, und setzen sich die Nacht über darauf. Hebt man nun des Morgens die Hollunderzweige langsam ab, so hebt man die Schnecken mit hinweg, und kann sie so sehr leicht von den Tabackspflanzen entfernen *).

5) Das Versetzen der angezogenen Tabackspflanzen.

Haben die Tabackspflanzen in ihrer Saamenschule ungefähr fünf bis sechs Blätter angesetzt, oder die Größe verpflanzbarer Salatpflanzen erreicht, so schreitet man zum Ver-

*) Es giebt Oekonomen, welche die herbstliche Aussaat des Tabacks empfehlen. Man soll nemlich den Saamen, nachdem er einige Stunden zuvor in weichem Wasser, worin man Salpeter aufgelößt hat, eingeweicht worden, im Herbste auf ein an einer Mauer gelegenes sonnenreiches Beet säen, und dann sein Gedeihen im Frühjahre erwarten. Der Zufall hat mir hierüber zwar einige Aufschlüsse gegeben; aber mit Fleiß aufgesuchte Erfahrung kann ich nicht allegieren.

setzen derselben auf die für ihr künftiges vegetabilisches Ausbilden bestimmte Fläche. Man hat hier

a) sowohl die Zeit, als auch

b) die Art der Verpflanzung

zu betrachten.

Die Zeit der Verpflanzung richtet sich theils nach der so eben angegebenen Größe der Pflanzen, welche sie gewöhnlich in der ersten Hälfte des May erreichen, und theils nach der Witterung. Was das letztere betrifft, so wählt man nicht gern die Zeit, wenn es viel regnet, oder gar zu naß ist, wohl aber sucht man gern den Zeitpunkt, wenn ein sanfter Regen die Erdkrume nur etwas erweicht hat, und pflanzt überhaupt lieber bey trübem Wetter, oder gegen Abend, als beym Sonnenscheine. Sollte man in die Verlegenheit kommen, bey anhaltender Trockene das Pflanzgeschäft vorzunehmen, so muß man mittelst des Begießens zu Hilfe kommen. Man nimmt zu diesem Ende eine Gieskanne, von welcher man die sogenannte Krause abgenommen hat, oder auch blos einen Topf mit einer Schneppe, füllt diese mit Wasser an, gehet eine Stunde vor dem Verpflanzen den gezogenen Riefen nach, und begießt diese. Das Wasser wird sich, ehe es zum Verpflanzen kommt, in die Erde ziehen, sie erweichen, und milde, aber nicht schmierig machen. Geschieht das Begießen nicht vor dem Verpflanzen, so lassen sich die Pflänzchen nicht andrücken, und geschieht es gleich nach dem Verpflanzen, so spült man durch das Zugießen des Wassers die lockere Erde von den Wurzeln der Pflanzen.

Was die Art der Verpflanzung betrifft, so kommt es hier:

a) auf die Weite, in welcher die Pflanzen von einander stehen sollen, und

b) auf die Arbeit selbst an.

In Rücksicht des ersten Punktes hat man vorzüglich auf die Beschaffenheit des Bodens zu sehen. Besteht die Erdkrume aus einem guten Mittelboden, so setzt man die Pflanzen einen Fuß von einander; besteht sie aber aus einem

vollkommenen guten und überdies noch stark gedüngten Boden, so kann man die Pflanzen getrost anderthalb Fuß von einander setzen; denn was einem hier an der Menge der Pflanzen abgehet, das gewinnt man doppelt an der Größe und Vollkommenheit der Blätter, als dem eigentlichen und wahren Zwecke der Tabackscultur.

Was das Verpflanzen selbst betrifft, so ist hier erst noch eine Vorarbeit, nemlich die nächste Zubereitung des Ackers nöthig. Besteht der Boden aus Lehmgrund, oder hat man viele Nässe zu befürchten, so läßt man bey dem dritten Pflügen täglich nur so viel dreyfurchige Beete aufackern, als man sogleich zu bepflanzen gedenkt, und verschafft hierdurch der Sonne Gelegenheit, besonders in kalten und gebirgigen Gegenden die schmalen hohen Beete theils recht zu durchwärmen, und bewirkt theils, daß starke Regengüsse den Boden nicht zusammen schwemmen und fest machen. Ist der Boden aber leicht, oder gar purer Sand, so werden sechszehn bis vier und zwanzig Furchen der Länge nach geackert, sogleich mit der Egge geebnet, und die Quere mit einem schweren dreyzinkigen Rechen, oder sogenannten Zeilen- oder Riefenzieher, dessen Zinken einen und respektive anderthalb Fuß von einander entfernt sind, Furchen oder Riefen gezogen, wovon zwey Furchen ein Beet ausmachen; dahingegen die dritte blos dazu dient, um in selbiger wieder zurückzuziehen, damit alles egal werde. Auf diese Art entstehen Querbeete von zwey Reihen Pflanzen, zwischen welchen allemal ein Fußsteig ist, dessen Erde beym Be- Behacken oder Häufeln an die Pflanzen gezogen wird. Man nennt an einigen Orten die zwischen den Riefen entstehenden Zwischenräume Bänke oder Gänge, und zwar den kaum gedachten Fußsteig Rutschbank, weil die Arbeiter ihr Geschäfte zum Theil kniend oder rutschend darin verrichten; die übrigen aber, welche zur Aufnahme der Pflanzen bestimmt sind, nennt man Beybänke; denn hierin wird weder gehend noch rutschend gearbeitet. —

Vermuthet man einen dürren Sommer, so thut man wohl, wenn man Lehm- oder schweren Boden eben so zubereitet, weil auf diese Art nicht so viel Pflanzen verderben. —

Ist nun alles so vorbereitet, so schreitet man zum Verpflanzen selbst. Dieses kann nun auf eine dreyfache Art geschehen. Man nimmt die Pflanzen in eine Mulde oder Schüssel vor sich, macht dann — wie beym Versetzen der Krautpflanzen — mit der Hacke Löcher oder sogenannte Stufen, legt die Pflanzen hinein, und drückt sie gehörig an, oder man bedient sich des allgekannten Pflanzenstecker, sticht mit diesem ein Loch in den Boden, setzt die Pflanze, indem man Erde daran drückt, ein, oder man nimmt endlich blos seine Zuflucht zu den Fingern. Man kniet sich nemlich in die obgedachte Rutschbank, sticht mit den Zeigefingern beyder Hände in die auf beyden Seiten befindlichen Linien Löcher, und setzt die Pflanzen, so wie beym Versetzen mittelst des Pflanzensteckers bemerkt worden, hinein. Eine Hauptsache bey jeder Art von Versetzung ist, daß man die Erde sehr genau an die Wurzeln der Pflanzen drücke. Geschieht dies nicht, so hat man nicht viel Ersprießliches von seiner Plantage zu erwarten. Tritt trockene Witterung ein, so muß man mit Begießen zu Hilfe kommen, und die ausgebliebenen Pflanzen sogleich wieder ersetzen. — Man nimmt zu diesem Ende eine angemessene Parthie junger Pflanzen, die man von den auf dem Tabacksbeete zurückgebliebenen ausgerauft hat, mit aufs Feld, gehet alle Bänke oder Gänge durch, und siehet genau nach, ob alle Pflanzen so stehen, wie man wünscht. Bemerkt man, daß eine oder die andere welkt, kränklich aussiehet, oder gar schon abgestorben ist, so zieht man sie heraus, und setzt andere an ihre Stelle. Dieses Nachsehen und Rekrutiren wiederholt man so oft und so lange, als es die Umstände erheischen, und annoch Nutzen davon zu erwarten ist; denn es würde thöricht seyn, wenn man ziemlich erwachsene Pflanzen nach ihrem Hinsterben, durch kleine ersetzen wollte; ein zweywüchsiges nichtsnutziges Gut würde hier das Resultat der ganzen sorgsamen Operation seyn. — Um die Quelle des Absterbens mancher Tabackspflanzen auszumitteln, so thut man wohl, wenn man bey Revision des Tabacksackers an den traurig dastehenden Pflanzen die Erde mit einem Finger gegen die Wurzel zu losmacht und hinweg scharrt; wo man sich dann oft von dem Daseyn der Larven des bekannten Mehlwurms (tenebrio molitor) überzeugen, und bemerken wird, daß diese kleine Pflanzenmörder, die Wurzeln der Pflanzen nicht nur angefressen, sondern auch wohl schon ganz abgebissen, und

so dem Gewächse das Leben verkürzt haben. Findet man nun dergleichen Würmer, und die Pflanzenwurzeln sind so geeigenschaftet, als sie zur Erhaltung der Pflanzen seyn müssen, so nimmt man die Zerstörer weg, zerquetscht sie, und drückt die Erde wieder an die Wurzel.

6) Das Behacken oder Auflockern des Tabacks-ackers.

Nach ungefähr drey Wochen, wenn die Pflanzen und mit ihnen das Unkraut anfangen in die Höhe zu gehen, so muß man die Erde auflockern und das Unkraut zu vertilgen suchen. Dieses nennt man an einigen Orten das Tabacks-schaben. Man bedient sich zu dieser Arbeit einer leichten Hacke, welche man Rodehaue, Felgehaue und Schaar-haue nennt, und die auf einer Seite ihres Kopfs ein paar Zinken haben kann, um mittelst derselben das Unkraut behutsam heraus und herbey ziehen zu können. Einige wählen Häckchen mit langen, andere mit kurzen Stielen. Erstere erleichtern, weil man stehend mit ihnen arbeiten kann, das Rodegeschäft; letztere aber, mit welchen man blos kniend arbeiten kann, wählt man deswegen gern, weil man mit ihnen die jungen Pflanzen mit mehr Behutsamkeit behandeln kann. Man kniet sich nemlich in die sogenannte Rutschbank, ergreift mit einer Hand die Pflanze, hebt die Blätter in die Höhe, nimmt sie dadurch gleichsam in Schutz, und lockert dann mit seinem Häckchen die Erde darum herum auf. Bedient man sich einer langstieligen Hacke, so verrichtet man die Arbeit stehend, und lockert ebenfalls mit möglichster Schonung der Wurzeln die Erde um die Pflanzen herum auf. Man mag übrigens die kurz- oder langstieligte Hacke gebrauchen, so nimmt man zugleich die verdorrten Blätter von den Pflanzen; ziehet das Unkraut, welches sich wegen seiner Nähe an den Pflanzenwurzeln nicht wohl mit der Hacke ergreifen läßt, mit der Hand heraus, und lockert sodann die zwischen den Pflanzenreihen befindlichen Gänge und Bänke auf gleiche Art auf.

7) Das Behäufeln des Tabacks.

Hat nach der vorigen Arbeit der Taback die Höhe einer Spanne erreicht, so folgt ein neues Behacken, welches man

wegen der Bildung der Erde Häufeln nennt. Dieses kann nun auf eine doppelte Art geschehen. Man kann nemlich — wie bey dem Kraute, entweder die Erde um jede Pflanze besonders aufziehen, und so ordentlich Häufchen, aus deren Mittelpunkte die Pflanzen herausstehen *) bilden, oder man kann die Erde der obgedachten Gänge auf beyden Seiten nach den Pflanzen ziehen, hierdurch ihren Standpunkt erhöhen, und so die Gänge einer Art von breiten Furchen bilden. Man nennt diese Behäufelungsart den Taback in Reihen ziehen. Nun hat man bis zur nächsten Arbeit nicht viel in seinen Tabacksplantagen zu thun; nur muß man nachsehen, ob nicht wieder Unkraut zum Vorschein komme, das man mit den Händen ausziehen muß. —

8) Das Abgipfeln oder Köpfen der Haupt- und Saamenstengel des Tabacks.

Wenn die Tabacksstauden zehn bis vierzehn Blätter getrieben haben, so muß man ihnen die Krone oder den Gipfel abbrechen, welches jedoch nicht bey allen Pflanzen — weil sie ungleiches Wachsthum haben — zu gleicher Zeit geschehen darf. Es geschieht in der Absicht, um die Pflanzen zu hindern, in den Saamen zu gehen, und sie zu nöthigen, ihre Hauptkräfte zur Bildung der Blätter zu verwenden. Die beste Zeit zu dieser Operation ist, wenn sich der Saamenkopf in dem Gipfel formirt, und ungefähr die Größe eines Achtgroschenstücks erlangt hat. Wollte man es später und alsdann thun, wenn die Blüthenknospen völlig da sind und sich zu öffnen anfangen, so würde der Nahrungssaft größtentheils in den Saamenkopf treten, und den Blättern entzogen, folglich unnöthiger Weise verschwendet werden. Wollte man hingegen die Gipfel früher abbrechen, so würde dieses den Geitz begünstigen, und Veranlassung zu neuen Saamenstengeln, welche aus den Winkeln der großen Blätter heraustreiben, geben. Man geht beym Gipfeln alle Gänge durch, und zwickt mit dem Daumen und Zeigefinger die obersten Spitzen der Tabackspflanzen ab, schont aber die

*) Man thut hier sehr wohl, wenn man nächst an der Pflanze, und zwar oben um ihre Blätter herum, eine mäßige muldenförmige Tiefe läßt, und so dem Regen Gelegenheit verschafft, bis zu den Wurzeln der Pflanzen einzudringen.

nachgepflanzten so lange, bis sie ebenfalls ihre gehörige Höhe erreicht haben, so wie man einen Theil der stärksten und schönsten, ohne sie abzugipfeln, zum Saamentragen stehen läßt *). Mit dem Gipfel oder Saamenkopfe bricht man zugleich auch die überflüssigen Tabacksblätter weg, und läßt jeder Staude nur so viel, als sie nach Beschaffenheit ihrer Vegetation und ihrer Größe wohl ernähren kann. Der stärksten Staude läßt man nicht über zwölf, doch zählt man die untersten Erdblätter nicht dazu. Andern läßt man verhältnißmäßig weniger Blätter; denn zehn Blätter an einer Staude, welche man fleißig geitzt, werden stärker und länger, liefern folglich mehr Taback am Gewicht, als funfzehn unfleißig oder nachlässig gegeitzte Blätter. Sollte indessen der Boden außerordentlich gut, das Jahr sehr fruchtbar und die Entfernung der Pflanzen von einander groß seyn, so kann man letztere wohl bis sechszehn Blätter hochwachsen lassen. —

10) Das Geitzen des Tabacks.

Bald nach dem Abgipfeln des Tabacks kommen zwischen den Blattwinkeln am Schafte oder Stengel kleine Zweige zum Vorscheine. Man nennt sie Geitz, darf sie aber platterdings nicht stehen lassen, sondern muß sie ebenfalls, so wie diejenigen, welche man beym Abgipfeln vorfand, abzwicken. Thut man dieses nicht, so schießen sie in Saamen, und rauben den Blättern ihre Nahrung. Man wirft zwar die bey dieser Operation, welche man Geitzen nennt, gewonnenen Zweige nicht weg, sondern nimmt sie mit nach Hause, schnürt sie an, und behandelt sie, wie den übrigen Taback, wovon noch die Rede seyn wird; allein sie mit unter die guten Blätter zu mengen, und sie mit als gute Waare verkaufen zu wollen, ist Betrug, folglich verabscheuungwürdig. Man verkaufe diesen Geitz allein, der Fabrikant wird ihn in seiner Offizin schon zu benutzen wissen. Man wiederhole übrigens das Geitzen so oft, als frische Zweige nachschießen; nehme aber diese Operation, so

*) Man thut am besten, wenn man sich so viele Pflanzen im Garten oder in Blumentöpfen erziehet, als erforderlich sind, den für die Zukunft benöthigten Saamen zu liefern. Dieses lehrt uns die noch im Herbste zu bewerkstelligende Besäung des Ackers.

wie das Abgipfeln blos bey trockner Witterung vor; denn wollte man, wenn es gethauet oder geregnet hat, in der Plantage herumgehen, und sich mit dem Taback in Berührung setzen, so würde letzterer hierdurch Rostflecken bekommen und verderben.

11) Die Tabacksärndte.

Man kann die Tabacksärndte in drey Perioden eintheilen, nemlich in die erste, zweyte und dritte.

Haben nemlich die Tabackspflanzen acht bis zehn Wochen nach ihrer ersten Versetzung auf dem Acker gestanden, so fangen die untern drey bis vier Blätter an gelb zu werden und braune Flecken zu bekommen. Bemerkt man dieses, so bricht man sie in der Mittagsstunde, weil die übrigen grünen und annoch unreifen äußerst saftig und verbrechliche Blätter zähe sind, ab. Dieses wäre dann die erste Aerndte, deren Blätterertrag man Erd-, Sand- oder Feldgut zu nennen pflegt. Man bindet diese Blätter zusammen, bringt sie nach Haus, schnürt sie an, und läßt sie auf einem luftigen Boden völlig abtrocknen, vermengt sie aber niemals mit den guten Blättern. Ehe die zweyte Aerndte kommt, können diese völlig abgetrocknet und in Büschel gebunden seyn, um den Boden zum Aufstellen der bessern Blätter wieder leer zu bekommen. Das Abblatten der Sandblätter hat seinen guten ökonomischen Grund. Man schafft dadurch den Hauptblättern mehr Luft, und zugleich Wärme von unten herauf, und giebt eben dadurch Gelegenheit, daß sie eher zur Reife kommen, und man bey der zweyten, als der Hauptärndte des Sortirens wegen weiter keiner Ursache zum Aufenthalte hat *). Nun ist alle Aufmerksamkeit auf die zweyte, als die Hauptärndte zu richten. Diese liefert die besten Blätter und guten Taback, wenn jene gehörig behandelt und in Acht genommen werden.

Findet man, daß die Blätter einen gelben ins röthliche spielenden Schimmer bekommen, daß sie zähe und klebrig werden, daß ihre Spitzen nicht mehr gerade in die Höhe

*) Das Sitzenlassen des Sandguts am Schafte bis zur Hauptärndte setzt immer eine liederliche und nachlässige Wirthschaft voraus.

stehen, sondern sich gegen die Erde neigen, und daß sie sich leicht vom Stengel ablösen, so ist dieses das richtigste Merkmal der herannahenden Reife, und ein Wink, daß man nunmehro die Hauptärndte vornehmen soll.

Das Abblatten muß durchaus bey ganz trockener Witterung geschehen, weil die geringste Feuchtigkeit der Güte dir Blätter schadet. Man nimmt daher — nachdem die Sonne oder die Luft den Thau von den Blättern abgetrocknet hat — so viel Leute mit auf den Tabacksacker, als man braucht, und nimmt das Abblatten vor. Man gehet nemlich durch die Gänge der Plantage, und fängt oben an dem abgestutzten Gipfel der Tabacksstauden bey den ersten Blättern an, abzubrechen *), und legt die abgebrochenen Blätter armvollweis auf ausgebreitete Strohseile, und läßt sie ungebunden, bis die Sonnenhitze nachgelassen hat, liegen und etwas abwelken. Vor Nacht nun, und ehe wieder Thau fällt, bindet man die etwas abgewelkten Blätter zusammen, bringt sie nach Hause, und zwar entweder auf die Scheuntenne, oder auf die Hausflur, in kühle trockene Kammern, oder endlich auf den Hausboden. Hier darf man sie nun nicht länger, als höchstens eine Nacht in Büscheln oder Bunden liegen lassen, sondern muß sie sogleich zum Schitzen aufstellen. Also

13) das Schwitzen der Tabacksblätter.

Dieses bewirkt man folgender Gestalt: Man lehnt nemlich die Gebunde etwas schief, und zwar so, daß die Spitzen der Blätter in die Höhe, ihre starken Rippenende aber auf den Boden zu stehen kommen. Hierauf löst man die Strohseile auf, und verschafft hierdurch der Luft Gelegenheit durchzustreichen. Ist dieses geschehen, so lehnet man abermals eine Reihe Bunde gegen die erste, verfährt damit, wie mit der ersten, und wiederholt dieses so lange, bis der Raum entweder angefüllt ist, oder die Tabacksge-

*) Man thut übrigens sehr wohl, wenn man die unzeitigen oder sehr kleinen Blätter, welches gemeiniglich die zwey obersten sind, ohngefähr noch vierzehn Tage stehen läßt, sie aber nie mit den übrigen vermengt, oder unter sie anreihet, sondern besonders sammelt und sortirt.

bunde alle sind *). Fällt kühles Wetter ein, so kann man das Schwitzen dadurch zu befördern suchen, daß man den ganzen Haufen Blätter mit Tüchern, Säcken ꝛc. bedeckt, zugleich aber denselben auch von Zeit zu Zeit in der Mitte und zwar an verschiedeneu Orten visitirt, und selben, wenn man die Kennzeichen des Erhitzens wahrnimmt, lüftet und abkühlen läßt. Bey günstiger Witterung haben die Blätter nach acht oder zehn Tagen genug geschwitzt. Dieses aber bemerkt man daran: die Blätter haben nemlich eine völlig kastanienbraune Farbe angenommen, und geben nach abgenommener Decke einen angenehmen und gewürzhaften Geruch von sich.

Nun erfolgt noch

13) die dritte Aerndte der Tabacksblätter.

Diese besteht aus dem Abblatten der an den Stengeln übrig gebliebenen Blätter. Da diese nun — indem ein einziger einfallender Reif ihrem fernern Wachsthume ein Ende macht — selten so weit kommen, daß sie ihre völlige Zeitigung erlangen, so muß man sich mit ihrer Aerndte eilen, sie abblatten, getrost wegen der schon kühlen Witterung in größere Bunde binden, auf der Tenne, oder wo man sonst Gelegenheit hat, aufstellen, schief anlehnen, und sie nach aufgelößten Strohbunden ausschwitzen lassen. Hat sich nun ihre grüne Farbe in gelbe verwandelt, dann behandelt man sie wie die der Hauptärndte; nur darf man sie, da sie nur einen schlechten oder geringen Taback liefern, nicht mit jenen vermengen.

Es giebt Landwirthe, welche dieser dritten Aerndte, insofern er vorzüglich auf Nachwuchs von neuen Blättern beruht, eine besondere Aufmerksamkeit schenken. Sie schneiden nemlich nach der Hauptabblattung die Tabacksstengel zwey Finger hoch über der Erde ab, und behandeln dann so das Ganze, wie die erste Anpflanzung; allein sie erreichen selten

*) Einige Landwirthe legen die aufgelößten Tabacksbunde so horizontal auf die Erde, daß von zwey Bunden die Spitzende jedesmal in der Mitte, die Rippenende aber auswärts zu legen kommen, bedecken sie mit Bretern, Tüchern oder Säcken, und warten so das Schwitzen ab.

ihren Zweck; denn eines Theils werden die Blätter nicht zeitig, und andern Theils werden sie durch Herbstfröste zerstört, und endlich verliert das Grundstück, das im nemlichen Herbste noch mit Getraide bestellt werden soll, an Zeit der Bearbeitung, oder für das Frühjahr, wenn es nemlich da erst von neuem in Cultur genommen werden soll, viel an Pflanzennahrung, wovon noch die Rede seyn wird. —

14) Das Trocknen des Tabacks.

Nachdem der Taback ausgeschwitzt hat, muß er nun noch getrocknet werden. Um aber dieses bequem bewirken zu können, ist

a) das Anreihen und
b) das Aufhängen desselben

erforderlich.

Das Anreihen geschiehet entweder an Fäden oder an dünne Stangen. Es mag aber auf eine Art geschehen, auf welche es will, so ist ein vorgängiges Sortiren nöthig. Man sucht zu diesem Ende die Blätter heraus, welche noch nicht gelb genug sind, und stellt sie von neuem in einen Haufen zum Schwitzen hin; macht alsdann aus den übrigen Blättern drey Sorten, und zwar aus den guten und unversehrten die erste, aus den geknickten oder schadhaften die zweyte, und aus den kleinen Oberblättern, wenn man sie nemlich bey der Hauptärndte mit abgebrochen hat, die dritte. Ohne diese Vorsicht muß man sich gefallen lassen, den ganzen Vorrath als Mittelgut verkaufen zu müssen.

Will man nun die Blätter an Fäden anreihen, wie dies gewöhnlich in Deutschland der Fall ist, so braucht man hierzu eiserne, oder noch besser, messingerne Schnürnadeln, welche die Länge eines Fußes haben, und dann starken, dreydräthigen Zwirn, wozu man gewöhnlich grobes werkenes Garn nimmt. Hierauf schlägt man mittelst eines Spitzhammers, wie sich deren die Dachdecker bedienen, Löcher in die Balken oder das Sparrwerk des Bodens, und in diese anderthalb Zoll lange hölzerne Nägel oder Pflöckchen. Damit man aber auch den Schnüren die rechte Länge gebe, so muß man das Maaß der Fäden an der Entfernung der eingeschlagenen Nägel von einander nehmen, dabey aber

soviel zugeben, als nöthig ist, an beyden Enden eine Schlinge machen zu können. Sollte es nicht möglich seyn, alle Nägel gleich weit von einander einzuschlagen, so daß eine Verschiedenheit der Schnürlänge erfordert würde, so muß man jedesmal diejenigen Fäden, welche gleiche Länge haben, zusammenlegen, und die Person bemerken, welcher man sie beym Anschnüren zutheilt. Geschieht dies nicht, so giebt es beym Aufhängen der Bandeliere Confusion, und die Arbeit wird erschwert. — Wenn man nun anschnüren will, so fädelt man die Fäden ein, macht an das eine Ende derselben eine Schleife, sticht mit der Nadel durch das Dickende der Blattrippe, und fährt so fort, bis die Nadel acht oder mehrere Blätter gefaßt hat, worauf man dann selbe an dem Faden fortstreift, und von neuem Blätter ansticht. Wichtig ist es übrigens, daß man beym Anreihen darauf sehe, daß immer einerley Seite der Blätter auswendig bleibe, d. h. läßt man beym ersten Blatte, welches man anschnürt, die Rippen auswendig, so müssen auch die Rippen aller Blätter auswendig bleiben. Ist man mit dem Beschnüren seines Bandeliers fertig, so macht man an das andere Ende ebenfalls eine Schleife, richtet die Blätter an der Schnur ein wenig von einander, bringt sie in Ordnung, und sorgt dafür, daß sie sich nicht berühren; denn sie können sonst leicht an einander kleben, schimmlicht werden, und den Faulbrand bekommen. Hierauf faßt man die Bandeliere an ihren Schlingen, hebt sie mit beyden Händen so hoch, daß die Blätter ganz frey hängen, schüttelt solche einigemal, und siehet nach, ob keine etwa beym Anschnüren oder Herunterschieben ausgerissene Blätter herunterfallen. Sollte dies der Fall seyn, so rückt man die übrigen Blätter an der Schnure weiter aus einander, füllt die hierdurch entstandenen Lücken wieder aus, und schnürt die herabgefallenen Blätter von neuem an andere Fäden. Obschon diese Anreihungsmethode in Deutschland die gebräuchlichste ist, so ist sie doch nicht die empfehlungswürdigste; denn es bleiben beym Abschnüren manche Ueberbleibsel der Fäden unter dem Tabacke, und theilen demselben beym künftigrn Rauchen einen unangenehmen und dämpfenden Geruch mit. — Besser ist dahero

das Anreihen an dünne Stäbchen, wobey man folgender Gestalt vorschreitet. Man befestiget erstlich da,

wo man den Taback hinhängen will, je zwey und zwey Latten, und zwar in solcher Entfernung neben und von einander, als die zum Gebrauche bestimmten Stäbchen lang sind. Hierauf nimmt man ein Tabacksblatt nach dem andern, sticht am dicksten Ende der Rippe desselben mit einem Messer durch, und steckt das dünnste Ende des Stengelchens oder der Ruthe durch, und fährt so fort, bis der Raum der Ruthe angefüllt ist, worauf man sie dann gehörig zum Trocknen aufhängt.

Das Aufhängen des Tabacks zum Trocknen geschieht nun — wie auch bereits bemerkt worden — entweder in der Scheune zwischen den Balken, oder auf den Böden des Hauses oder der Stallungen zwischen dem Gesparre *). Hat man den Taback an Fäden geschnürt, und will die Bandeliere an dem Sparrwerke der Gebäulichkeiten aufhängen, so fängt man mit dieser Operation zu unterst an, und hängt die erste Schnur so weit von dem Fußboden, daß die Spitzen der Blätter denselben nicht berühren. So fährt man fort, und hängt immer eine Schnur über die andere, bis unter den Dachforst oder die Dachförste, und sucht die etwa fehlenden oder durch die Schwere der Schnure ausreißenden Nägel oder Pflöcke sogleich durch andere zu ersetzen, daher es sehr gut ist, wenn man zu aller Vorsicht beym Aufhängen mit einem Spitzhammer und einigen hölzernen Nägeln versehen ist. Um das Aufhängen zu beschleunigen, müssen sich wenigstens drey Personen hilfreiche Hand leisten; eine trägt die Schnüre herbey, die andere nimmt sie jener ab, und die letztere hängt sie an die Nägel auf.

Hat man den Taback an Stengelchen angereihet, so legt man diese queer, und zwar so über die obgedachten Latten, daß die Blätter ja nicht mit einander in Berührung kommen. —

*) Der Taback nach dem Beyspiele mancher Gegenden an den äußern Flächen der Gebäulichkeiten unter dem Vorsprunge der Dächer oder unter den Fenstern aufzuhängen, ist nicht rathsam; denn da werden die Blätter, außer daß sie ein Spiel der Winde werde, der Sonne und Luft zu sehr ausgesetzt, vom Regen getroffen, und endlich von Tauben und Sperlingen verunreiniget. —

Ist nun der Taback sämmtlich aufgehangen, so läßt man, wenn es sonst die Witterung erlaubt, so viele Luft dazu, als möglich ist; schüttelt von Zeit zu Zeit die Schnüre, ließt die etwa herunterfallenden Blätter auf, schnürt sie von neuem an, und hängt sie abermals auf. Sollte etwa der Wind die Blätter zusammengeschoben haben, so muß man sie wieder in Ordnung bringen.

Hat der Taback vierzehn Tage gehangen, oder bemerkt man, daß die Blätter recht welk, und beynahe halb dürre sind, auch die Rippen nicht mehr voll, saftig und grün aussehen, so sucht man ihn durch Rauch gegen Schimmel und Fäulniß zu verwahren, die Trocknung zu befördern und die Cruditäten der flüchtigen Theile des Tabacks in etwas zu zerstören. Zu diesem Rauche nun nimmt man getrocknete Wachholderbeeren, oder grünes Wachholderreiß. Um die Wirkung des Rauches zu vermehren, macht man alle Oeffnungen des Bodens zu; räuchert aber nicht mehr als zweymal; denn wollte man dies öfters wiederholen, so würde der Taback den Geruch davon anziehen, und darnach schmecken. — Sind die Blätter so trocken, daß die Rippen ganz zusammengeschrumpft sind, und keine Fäulung mehr besorgen lassen, so kann man die Schnüre oder Ruthen so dicht zusammen hängen oder legen, als es sich thun läßt. Bekommen die Rippen mit den Blättern gleiche Farbe, und knacken sie, wenn sie gebogen werden, so ist dies ein Merkmal der hinlänglichen Trockenheit. Die Zeit, welche hierzu erfordert wird, läßt sich nicht genau bestimmen; denn diese kann durch die Temperatur der Luft verkürzt und verlängert werden. Bemerkt man aber den erforderlichen Grad der Trockenheit, so nimmt man die Schnüre oder Ruthen wieder in der nemlichen Ordnung ab, nach welcher man sie hingehängt hat. Sie länger hängen zu lassen, ist nicht rathsam; denn hierbey würde der Taback theils von der scharfen Luft, theils von der eintretenden starken Kälte zu sehr austrocknen, und dadurch seines natürlichen Oels beraubt werden. Man nimmt den Taback übrigens am besten bey neblichter Witterung ab; denn da sind die Blätter weder zu feucht, noch zu trocken, sondern sind blos biegsam, linde, und so welk, daß sie sich beym Zusammendrücken in der Hand, von selbst wieder ausdehnen. Hat man den Taback abgenommen, so legt man ihn entweder schnurweise

oder recht egal Blatt an Blatt in Gebunde gebunden, in große Haufen bis zur Ablieferung an die Kaufleute oder Fabrikanten hin. Besser aber ist es, wenn man es, wie die Virginier und Holländer macht. Wenn diese die Tabacksblätter von den Schnüren, oder vielmehr Ruthen heruntergenommen und auf einen Haufen gelegt haben, so nimmt eine Person funfzehn bis zwanzig Blätter vom Haufen in eine Hand, streicht sie mit der andern ganz gerade, und windet ein langes Tabacksblatt vom Ausschuß einigemal fest um die Stiele oder Köpfe, und steckt es in die Blätter hinein *). So verfährt man mit jeder Sorte, mag sie Beßgut, Ausschuß oder Halbgut seyn.

Hat man Gelegenheit, seinen Tabacksvorrath sogleich mit Vortheil zu verkaufen, so thue man es. Ist dies aber nicht der Fall, so muß man ihn auf eine zweckdienliche Art aufzubewahren suchen. Dieses geschieht nun entweder in Haufen oder in besondern Fässern. Im ersten Falle schichtet man ihn, um ihn gegen einen modrigen Geschmack und Geruch zu sichern, an einem recht trockenen Orte so in Haufen, daß die Stiele aufwärts und die Blätter einwärts kommen. — Im zweyten Falle, welches der empfehlungswürdigste ist, nimmt man leichtgemachte Fässer, welche aber durchgängig von gleicher Weite seyn müssen, und verrichtet dann das Einpacken folgender Gestalt: Eine Person tritt in das Faß, läßt sich die Tabacksbüschel zureichen, legt sie schichtweise, und zwar so in die Rundung des Fasses, daß die Blätter einwärts und die Rippenköpfe auswärts an den Rand des Fasses kommen. So wie die Blätter solcher Gestalt einen Fuß hoch gelegt sind, so nimmt der Packer einen starken, besonders dazu verfertigten Deckel, legt ihn über den Taback, beschwert ihn entweder mit einem schweren Gewichte, oder drückt ihn mittelst einer Schraubenpresse zusammen. Ist das geschehen, so wird auf die nemliche Art fußenweis fortgefahren, bis das Faß voll ist, worauf es zugeschlagen und an einem trocknen Orte zum künftigen Verkaufe

*) Es giebt Tabacksbauer, welche den Taback gar nicht von den Schnüren nehmen, sondern die Blätter an einer Seite des Bandeliers zusammen streifen, sie mit der andern Seite der leergewordenen Schnur umwinden, und so die obgedachten Bündchen bilden, folglich ihren groben Zwirn mit an den Mann bringen.

kaufe aufbewahrt wird. Der auf diese Art aufbewahrte Taback gewinnt sehr an seiner Güte, und kann, da die Blätter schön, ansehnlich und schmeidig bleiben, zu jeder Zeit mit Vortheil abgeliefert werden. —

15) Die Gewinnung des Tabackssaamens.

Die Erziehung des Tabackssaamens geschieht entweder im freyen Felde auf dem Grundstücke, worauf der Taback erwachsen, oder auf besondern Gartenbeeten. Im ersten Falle schont man beym Abgipfeln von jenen Tabacksstauden, die große, starke und dicke Blätter haben, so viele, als man zur Saamengewinnung nöthig zu haben glaubt. Es ist übrigens besser, zuviel, als zu wenig Saamenpflanzen zu wählen; denn es ist leicht möglich, daß wegen zu früh einfallenden Frostes nicht alle Saamenstauden zur völligen Reife kommen.

Diese Saamenziehungs-Methode ist deswegen nicht wohl zu empfehlen, weil der Saame oft zu spät reif wird, um das Feld noch zu rechter Zeit mit Roggen oder Waitzen zu besäen; denn der Grundsatz bleibt ewig wahr: Je zeitiger die Herbstsaat, desto gewisser die künftige Aerndte. Es ist daher rathsamer, eine sachdienliche Menge Tabackspflanzen im Garten an einer Mauer, oder an einem Hause, oder auch an einem andern, der Sonne ausgesetzten, und vor Winden gesicherten Platz zu versetzen, und sie auf Saamengewinnung zu benutzen. Man mag übrigens eine Methode wählen, welche man will, so gipfelt man die zur Saamencultur bestimmten Pflanzen nicht, sondern läßt sie frey aufschießen, bis sich die Krone zum Saamen setzt. Sodann befreyet man sie vom Geitze, und den nachwachsenden Blüthen, und läßt nur den Gipfel oder die Krone der Staude Saamen tragen; blattet aber die Blätter nicht eher ab, bis der Saame reif ist; er ist aber reif, wenn die Körner braun sind, und die Saamenköpfe beginnen aufzuplatzen. Bemerkt man dieses, so schneidet man die Büschel mit den Saamenköpfen ab, bindet sie zusammen, hängt sie auf einem luftigen Boden zum völligen Austrocknen auf, reibt sie dann aus, und reinigt endlich den Saamen mittelst eines feinen Siebes und des Schwenkens in einer Mulde von der Spreue. Hat man vielleicht unmittelbar aus Ame-

rika erhaltenen Tabackssaamen gesäet, so tragen die daraus erzogenen Pflanzen bey uns im Freyen das erste Jahr keinen reifen Saamen. Man muß daher eine gewisse Quantität Pflanzen in Blumentöpfe setzen, und diese bey einfallender kalter Herbstwitterung mit ihren unreifen Saamenköpfen in solche Gemächer bringen, wo die Gewächse gegen die Einwirkung der Kälte gesichert sind. Sollten nun hier auch die Saamenköpfe abfallen, und die Stengel nach und nach selbst verwelken, so thut das nichts; denn gegen das Frühjahr schlagen die Pflanzen unten am Schafte wieder aus, fangen an, neue Stengel zu treiben, und im May — nachdem man sie nach und nach an die Luft gewöhnt hat — zu blühen, und liefern dann einen Saamen, der künftiges Jahr Pflanzen bringt, welche schon im Freyen reifen Saamen bringen. —

16) Die Behandlung des von den Tabacksblättern befreyeten Ackers.

Sobald die Tabacksstengel ganz abgeblattet sind, so hauet man sie mit starken Sicheln oder scharfen Säbeln in kleine zwey bis vier Zoll lange Stücke, und pflügt sie sammt ihren Wurzeln sogleich unter, wo sie dann, da sie noch sehr saftig sind, bald in Gährung übergehen, und dem Acker neue Kräfte geben werden, um ihn noch bey Zeiten im Herbste mit Waitzen oder Roggen bestellen zu können. Man wird sich dann über den raschen Trieb und die Fruchtbarkeit erstaunen, welche die Tabacksstengel und Wurzeln dem Acker mittheilen, und sich sehr freuen, daß man das Grundstück noch etliche Jahre oone neuen Dünger benutzen kann. Die Tabacksstengel den Winter hindurch in dem Boden stehen zu lassen, ist nicht rathsam; denn sie berauben hierdurch dem Grundstücke fast aller seiner Kräfte.

Man glaubte bisher zwar, daß der Taback den Boden auszehre, und ein starker Mistfresser sey; allein bey der vorbeschriebenen Behandlungsart ist ers nicht; überdies zeigt uns Cadet-de-Vaux, gestützt auf eigne Erfahrung, daß der Taback durch eine bessere und geschicklichere Behandlung seiner Stengel und Wurzeln, seine eigne Düngung reichlich

liefere und den Boden verbessere. Seine Methode ist folgende *):

1) Man ziehe nach der letzten Blätterärndte die Tabacksstengel mit allen Blättern, welche sie noch nachgetrieben haben, sammt den Wurzeln aus; schichte sie in einer drey bis vier Fuß tiefen, hinlänglich langen und breiten Grube der Länge nach auf, trete sie so zusammen, daß sie so wenig, als möglich Raum einnehmen.

2) Ist die Grube ganz voll, so begieße man die Tabacksstengel mit Mistjauche, welche zuvor mit der Hälfte Wasser gemischt worden, bedecke sodann die ganze Grube mit der ausgehobenen Erde, welche davon einen Hügel auf der Grube macht. Diese aus der Tiefe ausgehobene Erde, ist an sich zwar roh und unfruchtbar; allein sie wird, da sie im Herbste und Winter ganz frey liegt, durch die Einwirkung der Luft, des Regens, Schnees, Frostes, Aufthauens und durch die Ausdünstung der unter ihr in Gährung stehenden Grube mild und fruchtbar.

3) Im Frühjahre öffne man die Grube wieder, und man wird darin einen großen Vorrath der fettesten Düngung und den besten Compost für das ganze Tabacksfeld finden, der sich durch Gährung unter einem Grade von zehn Reaumur Wärme den Winter hindurch gebildet hat.

4) In die Grube werfe man nun wieder die ausgegrabene, und mit Vegetations-Salzen angeschwängerte Erde, und pflanze darauf Wurzelwerk, Runkelrüben und dergl., welche darin außerordentlich wachsen und gedeihen. — Auf diese Art liefert der Taback seine eigne Düngung, und verbessert den Boden, worauf man ihn gebauet hat; so daß demnach der Landwirth, wegen Ausmergeln des Ackers durch die Tabackscultur eben nicht gar zu ängstlich zu seyn braucht. —

*) Instruction sur la préparation des tiges et racines du Tabac, considérées comme engrais des plantations successives, par A. A. Cadet-de-Vaux. à Paris chez D. Colas, rue du vieux Colombier. Nro. 26.

Allein lohnt dann auch wohl der Tabacksbau den Anbauer wegen des starken Aufwandes an Kraft, Zeit und Kosten? Folgende Berechnung mag dieses zeigen.

A. Aufwand.

1) Den Acker mit 12 zweyspännigen Fuder Mist zu düngen, das Fuder recht hoch zu zwey Thaler angeschlagen, beträgt 24 Rthlr. Hiervon die Hälfte auf die Tabacksproduction gerechnet, macht	12 Rthlr.	—
2) Den Acker dreymal zu pflügen à 16 Gr.	2 Rthlr.	—
3) Die jungen Pflanzen zu setzen	1 —	—
4) Den Acker zu hacken und die Pflanzen zu behäufeln	6 —	—
Summa des Aufwandes	21 Rthlr.	—

B. Brutto-Ertrag.

12 Centner Tabacksblätter zu 6 Rthlr. gerechnet, beträgt	72 Rthlr.	—
48 Metzen Saamen, wenn man nemlich entweder asiatisch-türkischen Taback gebauet, oder den virginischen und dessen Varietäten unabgegipfelt hat heranwachsen und reifen lassen, die Metze zu 5 Pfund Oel, und das Pf. Oel zu 4 Gr. angeschlagen, macht	40 Rthlr.	—
Summa —	112 Rthlr.	—
Hiervon ab die Aufwandssumme mit	21 Rthlr.	—
Bleibt netto —	91 Rthlr. *)	

*) Sollte man keinen türkisch-asiatischen, wohl aber den sogenannten baumartigen Taback angebauet, und letztern abgegipfelt haben, so erhält man zwar keinen Saamen zur Oelbenutzung, aber desto mehrere und größere Blätter, welche den Saamenabgang ziemlich ersetzen. Uebrigens habe ich den Centner Tabacksblätter nur zu 6 Rthlr. angeschlagen, ohngeachtet ich sehr wohl weiß, daß er dermalen mit 8 bis 10 Rthlr. bezahlt wird, so wie derselbe im Gegentheile aber auch vor dem gegenwärtigen Kriege — wenigstens in Niedersachsen — mit drittehalb Thaler bezahlt wurde. Eben so ist mir auch bekannt, daß der Ertrag eines Ackers an Taback recht wohl zu 14 Centner angeschlagen werden kann; ich wollte aber — um sicher zu gehen — lieber zu wenig, als zu viel thun. —

VII. Die Fabrikatur des Tabacks.

Ehe man es sich einfallen lassen kann, zur Gründung einer Tabacksfabrik zu schreiten, muß man sich vor allen Dingen erst mit den Grundsätzen und Regeln bekannt machen, welche beym Ankaufe des Tabacks zu befolgen, und zugleich jene Speccereyen kennen lernen, welche zur Fabrikatur des Tabacks erforderlich sind, so wie man dann auch jene Geräthe und Werkzeuge anschaffen muß, welche als unbedingt nothwendige Utensilien zur Tabacksbereitung nöthig sind. Also:

A. Die Kenntniß und der Einkauf des rohen Tabacks.

Amerika

dürfte auch wohl hier der erste Theil unseres Erdenrundes seyn, woher wir die vorzüglichsten Tabacksarten beziehen; denn es liefert uns folgende Sorten und zwar in vorzüglicher Menge, nemlich:

a) Den Varinas-Knaster.

Dieses ist, ohne Ausnahme, der beste und schönste unter allen; kommt aus dem spanischen Amerika über Spanien von San Sebastian zu uns, wird aber nicht in rohen Blättern, sondern schon zubereitet und gesponnen, und zwar in von Riet oder Rohr geflochtenen Körben, wovon er auch, nemlich von dem spanischen Worte Canasta (Korb) seinen Namen hat — aus Amerika über Cadix zu uns gebracht. Uebrigens sind in einem Korbe größtentheils fünf bis sieben Rollen, und nach seiner Güte ist er in verschiedenen Sorten oder Litter. z. B. M. G. B. A. und V. eingetheilt. Man erhält auf die Rolle ein Pfund Thara.

b) Den Havanna-Taback.

Dieser, welcher auf der spanischen Insel Cuba gebauet wird, ist der beste unter allen westindischen Arten, und daher auch der theuerste. Seine Blätter sind von Farbe gelb und werden in Ochsenhäuten oder ledernen Suronen von

vier bis fünfhundert Pfund am Gewichte größtentheils über Cadix zu Markte, und zwar theils nach Amsterdam, Rotterdam und Genua gebracht, vorzüglich aber in d r großen königlichen Tabacksfabrik zu Sevilla zu Schnupftaback, d. h. sogenannten Espagnol, oder auch zum Theil zu Zigarros oder kleinen Rauchtabackswickeln verarbeitet. Man hat beym Einkauf darauf zu sehen, daß man gute, lange Blätter, und zwar von recht gelber oder hellbrauner Farbe erhält.

c) Den Portoriko-Taback.

Dieser, welcher auf der spanisch-westindischen Insel Portoriko gebauet wird, und daher auch seinen Namen hat, wird blos in Rollen von zehn bis sechszehn Pfund am Gewichte über Amsterdam, Hamburg, Bremen und Kopenhagen zum Handel gebracht, und in Amsterdam

in Prima-
Secunda-
Tertia- und
Quarta-Sorte

eingetheilt. Die letztere ist die schlechteste, und gilt daher auch nur die Hälfte des Preises der erstern. Beym Einkauf desselben hat man auf gute, alte, gelbbraune Waare, welche nicht wurmstichig ist, zu sehen, und sich zugleich in Acht zu nehmen, daß man keine grünen und unreifen kaufe; denn man läuft sonst Gefahr, daß derselbe schimmlich werde, und am Ende ganz verderbe. Wenn er auch geringer und wohlfeiler als andere westindische Tabacksarten ist, so gehört er doch noch immer unter die guten Tabacke. —

d) Den Brasilien-Taback.

Dieser, welcher in großer Menge in Brasilien gebauet wird, kommt vorzüglich in fingersdicke Rollen gesponnen, und zu fünfhundert Pfunden in Ochsenhäuten eingenähet, über Portugal zum Handel. Seine Blätter sind ungemein fett, welches von seiner Bereitung herrührt. Man braucht ihn gewöhnlich gerieben als Schnupftaback; indessen wird er auch in Böhmen und Ungarn, so wie in einigen Gegen-

den des südlichen Deutschlands stark geraucht. In Brasilien sucht man nach der Einsammlung der Blätter erst die besten, grünen und unbeschädigten, durchsichtigen heraus, und diese machen die erste beste Sorte aus, welche Legitimo heißt. Das übrige wird von den dortigen Tabacksmeistern gewaschen und in Syrup gesteckt, daher das fette Wesen und der süßliche Geruch desselben. Diesen unterscheidet man nun wieder

in Curassao-
Prima-
Secunda- und
Tertia-Sorte.

Von diesem Brasilien-Tabacke geht nur wenig nach Holland und Italien, das meiste nach Hamburg und Oberdeutschland, größtentheils aber nach Böhmen und Ungarn. Er muß grün von Blatt, fest gesponnen und gehörig saucirt seyn, einen frischen und angenehmen, aber keinen stinkenden oder schimmlichen Geruch haben, auch nicht trocken, rostig oder stenglicht seyn.

e) Den Luxtaback oder Brasilblätter.

Dieser, welcher in kleinen Bündeln und gepreßt in den Handel kommt, ist gewöhnlich schon etwas ausgerippt, und von sehr starkem Geruche. Ganz wildriechender Luxtaback ist das Hauptblatt bey ächten Prima-Brasilrollen zur Hälfte mit Havannablättern vermischt.

f) Den San Domingo-Taback.

Dieser Taback ist gemeiniglich ganz fetter und schwarzer Art, durchgängig aber von einem ganz schwer zu rauchenden, theils angenehmen, theils aber auch wildriechendem Knastergeruch begleitet. —

g) Den Martiniker-Taback.

Dieser, welcher auch Zungen-Taback genennt und gesponnen und saucirt aus dem Lande geführt wird, ist wie

der Brasilientaback schwarz, aber von dünnerm Gespinnste, als dieser, und kommt in langen, schmalen, in Leinwand emballirten Rollen, welche etwa zwanzig bis dreyßig Pfund halten. Er gehet stark nach der Ostsee, und zwar vorzüglich nach Cur- und Liefland. —

h) Den Louisianischen Taback.

Dieser, welcher in Lousiana gebauet wird, liefert unter dem amerikanischen Gute, die größten und längsten Blätter, und hat von Natur einen angenehmen Knastergeruch. Er ist fett und schmierig, und ist beym Einkauf leicht daran zu erkennen, daß die Bündel mit einer Art von Bast eingebunden sind; dahingegen bey andern amerikanischen Sorten gedachte Bänder aus Blättern ihrer eigenen Gattung bestehen. Es ist wirklich zu bedauern, daß dieser Taback nicht so stark gebauet wird, als er verdient. Allein, es ist zu vermuthen, daß es eines Theils an Negern zur Bearbeitung fehlt, und andern Theils der drückende Zwang, welcher — wenigstens vor der französischen Revolution — die Pflanzer nöthigte, ihren gebaueten Taback an die französischen Generalpächter zu liefern, allen Industriegeist niederschlug. —

i) Den Virginischen Taback.

Dieser, welcher vorzüglich am New-York- und James-Strom gebauet, und daher auch Jamasser genennt wird, kommt in großer Menge aus Virginien, und zwar in Fässern von neunhundert und funfzig Pfund. Man unterscheidet ihn im Handel

a) in Carottengattung.

Dieses ist die feinste Sorte.

b) in minderfetten,

Dieser ist die Mittelsorte, und

c) in virginischen Rauchtaback.

Dieser ist der geringste und wohlfeilste.

Je dunkler und fetter übrigens die Blätter dieses Tabacks sind, jemehr werden sie geschätzt. Man handelt sie in Holland mit acht Procent Refactie für die Stengel, und einem Procent Abzug an Gelde.

k) Den Maryländischen Taback.

Dieser Taback, dessen Anbaue Maryland beynahe seinen ganzen blühenden Zustand zu verdanken hat, stehet sowohl im Norden, als auch in Osten von Europa in außerordentlicher Achtung. Man nennt ihn auch Oronoko, und erhält ihn in großen Gebünden von tausend bis zweytausend Pfund im Handel. Man unterscheidet ihn übrigens größtentheils nach der Farbe der Blätter in viererley Sorten. So hat man:

a) feine goldgelbe Blätter.

Diese sind die besten, aber auch die theuersten im Preise.

b) Gelb- und braunmelirte Blätter.

Diese sind zwar auch gut, jedoch von etwas geringerm Werthe, als die vorigen.

c) Gelb-, hellbraun- und dunkelbraun-melirte Blätter.

Diese sind zwar noch geringer, als die vorigen, stehen aber auch nicht so hoch im Preise.

d) Braun- und grünmelirte Blätter.

Dieses sind die allergeringsten.

Der größte Theil des maryländischen Tabacks geht bey weitem nach Großbrittanien, besonders in die Schottischen Häfen, von woher aber fast vier Fünftheile wieder nach Frankreich, nach Deutschland und dem Norden ausgeführt werden. Indessen ist in den letztern Zeiten auch sehr viel gerade aus Amerika nach Frankreich gegangen. Beym Einkauf thut man wohl, wenn man jene Sorten wählt, welche

gelb- und braunmelirt sind. Man hat hierbey den Vortheil, daß man erstens einen wohlfeilern Preis hat, und zweytens, die gelben Blätter, welche, wenn man sie bereits sortirt kaufen wollte, theurer wären, hier auslesen und höher benutzen kann. Ein Umstand, der doch wohl allerdings in Betracht gezogen zu werden verdienen dürfte. —

1) Den Curassan-Taback.

Dieser kommt von der ehemaligen holländisch-westindischen Insel Curaçao, und zwar über Holland in den Handel.

Ueberdies kommen noch von den englisch-westindischen Inseln Jamaika, St. Vincent, Antigua, Dominiko und den Bermudas- oder Sommers-Inseln noch mannichfaltige Tabacksorten in den Handel. —

Was nun den Einkauf der bisher aufgestellten amerikanischen Tabacksorten betrifft, so kommt es darauf an, ob man dem Rheine, der Weser oder der Elbe näher wohnt. Im ersten Falle bezieht man den Taback aus Holland; im zweyten aus Bremen, und im dritten aus Hamburg. — Uebrigens läßt sich der Preis hier nicht bestimmen; denn es kommt dabey alles auf die Umstände und die mannichfaltigen Zusammentreffungen oder Conjunkturen an, welche einen größern oder kleinern Bezug auf den großen Welthandel haben. —

Europa.

Unser gutes, altes Europa dürfte wohl in Hinsicht auf Tabacksbau und Tabackshandel, in der Rangordnung nach Amerika zu folgen, und folgende Länder vorzüglich unsere Aufmerksamkeit verdienen.

a) Holland.

Dieses, dermalen dem großen französischen Kaiserreiche einverleibte und mit ihm vollkommen consolidirte Land, zeichnete sich zuerst in Europa durch Tabacksaultur aus, und liefert jetzt noch folgende vorzügliche Tabacksorten, nemlich:

a) Den Amersforter.

b) Der Nieukerker, und

c) das Beftgut, Erdgut und Sandgut aus Geldern.

Diese Sorten gehen theils als Blätter, theils gesponnen, theils als gepreßtes Kistengut, und theils auch in Paketen aus dem Lande, und werden im ersten Falle, d. h. als rohe Blätter bey hundert Pfund mit sechs Procent Refactie vom Gewichte, und einem Procente von Gelde gehandelt.

b) Deutschland.

Die Provinzen unseres deutschen Vaterlandes, welche sich vorzüglich mit dem Tabacksbau abgeben, sind

a) die Gegend um Nürnberg und Erlangen.

b) Das dermalige großherzoglich-frankfurtische und fürstlich-primatische Departement Hanau.

c) Das Großherzogthum Hessen.

d) Die ehemalige Rheinpfalz und namentlich die Gegend um Mannheim.

Diese Tabackssorten werden vorzüglich, hauptsächlich aber der erste von den Fabrikanten gesucht; denn seine Blätter sind schön gelb, fallen breit, und kommen unter allen deutschen Tabackssorten den maryländischen am nächsten.

c) Die Graffschaft Henneberg.

In dieser liefert die Meiningsche Stadt Wasungen einen Taback, welcher, obschon er ziemlich knällert, doch in den deutschen Tabacksfabriken ziemlich bekannt ist.

f) Die Mark Brandenburg.

Diese liefert zwar auch Taback; allein er hat jenen Grad von Vollkommenheit nicht, den er wahrscheinlich haben

könnte, wenn die Pflanzer durch die ehemalige Tabacksadministration, welcher sie ihren gebaueten Taback für einen sehr geringen Preis überlassen mußten, nicht zu sehr wären gedrückt, und in ihrem sonst so beglückenden Geiste der Industrie gelähmt worden. —

g) Das ehemalige Niedersachsen,

welches dermalen einen Theil vom Königreich Westphalen ausmacht.

Auch hier macht der Tabacksbau ebenfalls einen ziemlichen Zweig der Industrie aus.

h) Mecklenburg und Pommern.

Diese beyden Länder liefern hier und da gute Sorten Blätter, welche nach den deutschen Seestädten gehen, da verarbeitet, und hernach zum Theil wieder zurückgesendet werden.

i) Die Niederlausitz.

Hier wird besonders in der Gegend von Guben und Muskau der Tabacksbau ebenfalls ziemlich stark betrieben.

c) Ungarn.

Zu den Tabacken, welche Ungarn in den Handel bringt, werden alle diejenigen Sorten gerechnet, welche wir aus Ungarn, Sclavonien, Podolien und der Ukraine beziehen.

Ungarn bauet den besten Taback in der ganzen Gegend des rechten Donauufers und im ehemaligen Temeswarer Bannat. Er ist übrigens bräunlich von Farbe oder schwärzlich, und von gutem Geruche. Er gehet, außerdem, was in den übrigen Staaten des Hauses Oestreichs verbraucht wird, nach Deutschland, vorzüglich nach Sachsen, nach Holland und Italien. Der Handel mit diesem Produkte hat um so mehr zugenommen, als das Continentalsystem denselben begünstiget. Man will daher auch behaupten, daß dermalen jährlich Millionen Pfunde über Triest und Fiume ins Ausland gehen. —

Der Taback, welchen Sclavonien liefert, gleicht dem türkischen sehr, so wie er dann auch aus Saamen gezogen wird, welcher aus der Türkey geholt worden. Er wird am häufigsten und besten in der Posheganer Gespannschaft gebauet, und in außerordentlicher Menge nach den italiänischen Häfen ausgeführt. Uebrigens sind die Hauptmärkte für diesen, so wie für den ungarischen Taback im December, wo die Preise für das ganze Jahr gestellt werden.

Podolien gewinnt einen Taback, welcher nicht so dunkelbraun von Farbe, nicht so fett, wohl aber von einem schlechtern Geruche, als der sclavonische ist. Er geht vorzüglich ins Oestreichische, in die preußischen Fabriken und nach Polen, und wird nur für Rechnung des Landesherrn verkauft. Obschon dieser Artikel einen bestimmten Preis hat, und insgemein etwas mehr, als der Ungarische gilt, so liegt dieses doch nicht in einer bessern Qualität, sondern in dem leichtern Transport des Gutes. Man bedient sich hierzu der Ochsen, welche hernach an dem Absatzorte des Tabacks, zugleich mit Vortheil verkauft werden, so wie man dann auch die Wagen, und zwar sehr oft als Brennholz verkauft; worüber man sich aber nicht verwundern darf, denn sie sind sehr einfach und plump zusammengesetzt, und gar nicht mit Eisen versehen.

Die Ukraine liefert vielen Taback, welcher, wenn er gehörig sortirt worden, dem Ungarischen nichts nachgiebt. Uebrigens hat man zwey Sorten von ihm, welche in der Güte von einander abweichen, nemlich:

Titum, welcher zu Rauchtaback, und

Bakun, welcher zu Schnupftaback gebraucht wird. Erstere Sorte steht gemeiniglich etwas höher im Preise, als letztere. — Außerdem unterscheidet man den Ukrainischen Taback auch noch:

in Saratoffischen,

Virginischen, und

Amersforter, nach dem von letztern zweyen, die Pflanzen entweder aus virginischem oder holländischen Saamen gezogen worden. Man handelt sie im Lande nach Pud, und St. Petersburg macht hierin die größten Ge-

schäfte. Das Gut gehet besonders unter dem Namen Ukrainischer Taback über Riga, nach Lübeck, Danzig, Hamburg, Bremen, Kopenhagen, Schweden, Holland, so wie auch nach andern Orten, und wird auf eben die Art, wie der deutsche gebraucht.

d) Die Türkey.

Der Taback, welchen die Türkey liefert, und den man aus Griechenland und von den Inseln des Archipelagus erhält, hat kleine grünliche, braun- oder lichtgelbe Blätter, welche büschelweis zusammengebunden in den Handel kommen. Er wird meistens zu Rauchtaback verwendet, und gehet stark nach Polen, Lithauen, Italien u. s. w., hat einen angenehmen Geruch und Geschmack, ist aber so stark, daß der Raucher, der nicht daran gewöhnt ist, leicht davon berauscht wird. Man hat davon folgende Sorten, nemlich:

a) die von Yenidsche.

Diese ist die beste Gattung. Die Oka derselben gilt von zwölf Para, bis auf einen Piaster schon an Ort und Stelle. —

b) Die von Rirmalu.

Diese, welche acht bis zehn Para gilt, ist geringer, als jene.

c) Die von Kirdschali.

Diese Sorte ist noch geringer.

d) Die von Kitzil-deli.

Dieses ist der Name eines sehr starken Tabacks, welcher besonders nach Aegypten und Arabien gehet, und wovon die Oka in Bulgarien acht bis neun Para gilt.

e) Maria-Bache.

Dieser, welcher vorzüglich am schwarzen Meere gebauet und in Rußland Kasack-tutun genennt wird, dürfte wohl die beste des türkischen Tabacks seyn.

f) Ouzun-Tabac.

Dieses ist eine geringere Sorte.

g) Rumeli-tutun.

Dieser, welcher auch Petridge-tutun genennt wird, ist der großblättrige rumelische Rauchtaback.

h) Dizi-tutun.

Diese ist eine schlechtere Sorte des rumelischen Tabacks.

i) Aba-tutun.

Diese Sorte ist noch einmal so gut, als der Rumeli-tutun.

k) Botscka-tutun.

Diese, welches eine sehr feine Sorte Taback aus eben jenen Gegenden ist, wird in kleinen Ballen zu Markte gebracht. —

Uebrigens äußert sich die Güte des türkischen Tabacks durch die Gestalt und Zartheit seiner Blätter; denn je kleiner und zärter diese sind, je besser ist der Taback. —

Asien.

Asien, wo man erst — so viel man weiß — im Anfange des siebzehnten Jahrhunderts den Tabacksbau zu treiben angefangen hat, liefert zwar sehr gute, gelbe und braune Tacksblätter; allein sie kommen nur sehr sparsam, und zwar in kleinen, viereckigten, mit Flanell umwundenen Ballen gepackt nach Europa. Vorzüglich aber zeigt Persien, und zwar hauptsächlich um Hamadan, in dem wüsten Karamanien um Kurestan, und am persischen großen Meerbusen sehr vielen und guten Taback. Eben so soll er — wie Tavernier bemerkt — zwischen Surate und Agra so häufig wachsen, daß er oft wegen seiner großen Menge nicht einmal alle eingesammelt wird. Man überläßt ihn hier ganz der Vorsorge der Natur, und taucht ihn in seiner nackten Unschuld. Auch Syrien liefert vielen und zwar ganz vortrefflichen Taback, der — um ihn recht angenehm zu machen — nach Savary's Bemerkung — mit wohlriechendem Paradiesholze vermischt wird. Er gehet größtentheils nach Aegypten und in die Levante. Eben so bringen auch Borneo, Manilla und Mindanao einen Taback, der von Farbe lichtbraun und von Geschmack und Geruch angenehm ist. Uebri-

gens fällt unter diesen der Manillische mehr ins Braune, und ist etwas fetter, als die übrigen Sorten. —

Außer dem Blätter- und Rollentabacke braucht man auch noch

Tabacksrippen.

Diese werden in großen Parthien aus französischen und andern Seehäfen, und zwar vorzüglich nach Hamburg und Bremen zu Markte gebracht. Beym Einkaufe derselben hat man genau darauf zu sehen, daß es keine gespaltene, sondern ganze Rippen, gleich den ächten Virginischen und Maryländischen seyen. Die andern kommen aus Holland, und sind dem deutschen Gute im Geruche ziemlich gleich, machen mithin den guten amerikanischen Taback unangenehm. Wie man hier aber in Rücksicht der Vorsicht beym Einkaufe verfahren müsse, soll bald weiter auseinander gesetzt werden.

Um beym Einkaufe des Tabacks nicht betrogen zu werden, muß man sich vor allen Dingen von den Kennzeichen der Güte desselben unterrichten. Hieher gehören nun

a) Die Farbe.

Da die Farbe der mannichfaltigen Tabacksarten fast so verschieden ist, als der Taback selbst, so muß man sich, ehe man zum Beurtheilen des Gutes schreitet, erst mit der ihm eigenthümlichen Farbe bekannt machen. — Im Allgemeinen hält man den für den besten, welcher eine durchgängig gleiche bräunliche, den Kastanien ähnliche Farbe hat, dahingegen unter dem gelben derjenige der beste ist, welcher eine schöne wachsgelbe Farbe hat. Keine Sorte sollte daher billig viele grüne, unreife oder schwarze, zerfressene oder gar verbrannte, und weißpunktirte Blätter haben. Um sich nun hiervon zu überzeugen, muß man die Fässer streifen oder das Gebinde losschlagen, die Schichten aufschrauben, aus der Mitte und von unten Proben nehmen, auch darnach sehen, ob das Faß durch zu feuchtes oder frisches Einpacken oder auch vom Seewasser beschädigt sey. Bey dem englischen Blättertabacke ziehet man die leichten Fässer von sechs bis acht Zentner den schwerern deshalb vor, weil diese

letztern durch das starke Einschrauben leicht verbrennen oder sich anstecken. Weil der Taback in Amerika auf dem Boden gewogen, und die Stäbe erst nachher herum geschlagen werden, so hält der englische Zentner gegen den Hamburger hundert und zwölf Pfund.

Was den gesponnenen oder sogenannten Rollentaback betrifft, so hat man hierbey noch mehr Vorsicht nöthig. Der Brasilientaback muß von außen schwarz, und inwendig olivengrün, der Martinikische und das gepreßte Kistengut aber müssen aus- und inwendig olivengrün seyn, wenn sie das seyn sollen, wofür sie ausgegeben werden. Um aber den Rollentaback ganz vollkommen und gehörig zu untersuchen, so mache man bey dem Brasilien-, in Ochsenhäute gepackten Taback an der Seite eine Oeffnung, schneide dort eine Probe heraus, und untersuche die Farbe, und wickle zugleich das Stück von einander, um zu sehen, ob es aufs neue angeschmiertes, verfälschtes, oder neuaufgesponnenes Gut sey. Da man aber hierdurch noch nicht von der Gleichheit der Rollen auf beyden Seiten versichert ist, so thut man wohl, wenn man das Leder auch oben anschneidet, mit einem Messer bis an den Stock, worauf der Taback gewunden, sticht, und hieraus beurtheilt, ob der Taback gut und rein sey. Eben so muß man auch den übrigen Rollentaback, sey es Portoriko, oder welche Gattung es wolle, ebenfalls durchs Auseinanderwickeln untersuchen, um zu sehen, ob das Gespinnst fest und redlich gearbeitet sey, oder auch verdorbene schlechte Blätter mit hineingewickelt, oder grobstenglichte darunter genommen sind. Oft findet man in der Mitte der Rollen, selbst beym Varinasknaster, betrüglicher Weise, Steine, Eisenstangen, Stricke, Holz und dergl. eingewickelt, noch häufiger aber dicke, harte Stengel, um das Gewicht zu vermehren. Ueberhaupt muß der Rollentaback, er mag von einer Sorte seyn, von welcher er will, einen glänzenden, gleichsam öligen Anschnitt haben, und durchgängig von einerley Blättern gesponnen seyn.

b) Der Geruch.

Die Güte des Tabacks kann man mittelst des Geruchs auf eine doppelte Art erkennen. Erstens beym frischen Anschnitte einer Rolle, und zweytens beym Rauchen. Wenn

in diesem letzten Falle der Taback angenehm und scharf, nicht aber stinkend und dampfend ist, so läßt sich hieraus auf seine guten Eigenschaften schließen. —

c) Der Geschmack.

Wenn auch ein guter Taback etwas pikant seyn muß, so darf er doch beym Rauchen oder auch beym bloßen Kauen weder auf die Zunge fallen, noch die Kehle zusammenziehen; weder eine widrige, unangenehme Bitterkeit haben, noch die Brust und Lunge angreifen.

d) Das Brennen.

Soll der Taback gut seyn, so darf er nicht zu stark knistern, oder wohl gar Funken von sich geben; vielmehr soll er gleichmäßig fortbrennen, auch eine feine, weiße und leichte Asche hinterlassen. Ist diese letztere schwarzgrau oder schwer, so ist dies ein Kennzeichen eines schlechten Tabacks.

Um nun aber auch endlich die Tabacksrippen kennen und sie unterscheiden zu lernen, so nehme man aus einem Packen eine Handvoll, betrachte sie mit besonderer Aufmerksamkeit, und untersuche, ob sie angeschnürt gewesen oder nicht. Ist das erste, so sind es holländische oder deutsche, und keine ächte virginische oder maryländische. Findet man aber, daß sie gelb oder braun sind, keinen Spalt am dicksten Ende, und weder dicke Geitzknollen, noch einen Knällergeruch haben, so kann man sie für ächte virginische erkennen. —

Was den Schnupftaback betrifft, so verlangt man von diesem gerade jene Farbe, welche dieser oder jener Art, zu welcher er gehört, zukommt. So muß z. B. der spanische Sevillataback fein und röthlichgelb, der Cusko blaßgelb und der portugiesische olivengrün seyn. Ueberhaupt soll der Schnupftaback angenehm, und zwar scharf seyn, aber nichts fressendes besitzen, weder schimmlich, noch von dem Geruche des faulen Holzes seyn.

Zu den übrigen mannichfaltigen Specereyen, Gewürzwaaren, scharfen und geistigen Flüssigkeiten, deren man sich in den Tabacksfabriken bedient, theils um die bittere Schärfe des Tabacks zu verbessern, und theils durch einen geringen Grad der Gährung, die flüchtigen Bestandtheile desselben zu entwickeln, zu vermehren und zu erhöhen, gehören nun folgende, welche theils aus flüchtigen Salzen, und theils aus zuckerhaften Säften bestehen.

1) Kochsalz (Sal commune).

Dieses muß man vorräthig haben, um die so äußerst unentbehrliche Salzsauçe bereiten zu können. Wie diese aber bereitet wird, wird noch weiter unten vorkommen.

2) Kalk (Calx viva).

Auch dieser ist erforderlich, um die Kalksauçe, von deren Bereitung ebenfalls noch gehandelt werden wird, darzustellen.

3) Büchene Asche (Cinis fagi).

Diese braucht man deswegen, um jene Lauge bilden zu können, welche erfordert wird, die Crudidäten des rohen Tabacks zu entfernen. —

5) Salpeter (Nitrum oder potassinum nitricum).

Dieses Neutralsalz besteht aus Salpetersäure und Gewächsalkali, und theilt sich in rohen, nitrum crudum, und in gereinigten Salpeter, nitrum depuratum. Man bedient sich desselben in den Tabacksfabriken, um die Brennkraft des Tabacks zu verstärken. Man hat ihn zwar zu diesem Behufe verdächtig zu machen gesucht; man hat aber unrecht; denn indem er beym Brennen selbst noch Sauerstoff entwickelt, so kann er der Lunge nicht nachtheilig, wohl aber zuträglich seyn. —

6) Salmiak (Sal ammoniacum).

Dieses flüchtige, scharfe und urinösschmeckende Laugensalz, besteht aus Kochsalzsäure und flüchtigem Pflanzenkali.

Er ist entweder natürlicher oder künstlicher; nachdem er bereits von der Natur gebildet gefunden, oder erst durch Kunst dargestellt wird. Derjenige, welcher bey uns im Gebrauche ist, ist künstlicher, und wird vorzüglich in Aegypten aus Ruß, Meersalz, Salzsoole, Kameelmist u. s. w. sublimirt, sodann mit etwas Wasser angefeuchtet, mittelst gelinder Wärme zu runden Kuchen verdickt, und so zum Handel gebracht. Uebrigens wird auch in Braunschweig ein ganz guter und zwar sehr wohlfeiler Salmiak bereitet. Soll der Salmiak gut seyn, so muß er auf glühende Kohlen gestreuet, ganz in weißen Rauch aufgehen, ohne zu prasseln, mit Schwefelsäure stark aufwallen, und einen weißen Dampf von sich geben. Reibt man ihm mit Kalk, so muß er einen Geruch nach flüchtigem Laugensalze zeigen; vollkommen rein aber sich ganz im Wasser auflösen.

7) Weinstein (Tartarus).

Dieses saure Salz, welches unter mancherley Form eine äußerst wohlthätige Rolle in der ökonomischen und medizinischen Welt spielt, und sein Daseyn dem erdigt-salzigten Niederschlage des Weins zu verdanken hat, muß, wenn es recht gut seyn soll, hart, schwer, nicht brüchig, weiß und glänzend seyn, aus dicken Stücken bestehen, und der Crystallgestalt nahe kommen. Man erhält denselben aus Italien, Frankreich und aus Deutschland, vorzüglich aber vom Rhein, und man schätzt wirklich denjenigen, welchen man von Cölln, Maynz und Frankfurt am Mayn erhält, für den besten; denn er hat gerade jene Eigenschaften, welche man von einem guten Weinsteine verlangt; er ist nemlich dicht und schwer, auswendig weiß, inwendig rauh und gleichsam diamantisirt, so daß man wirklich viele crystallische Stücke darunter findet.

8) Rosinen (Uvae passae).

Diese, welche nichts anders, als die getrockneten Früchte des Weinstocks, folglich gewelkte Weintrauben sind, sind entweder große (passulae majores, oder kleine Rosinen, passulae minores). Erstere, welche auch Cibeben (Cibebae) genennt werden, kommen unter verschiedenen Namen in den Handel. Die bekanntesten davon sind:

a) Die smyrnaischen oder damascener Rosinen.

Diese sind sehr groß, länglich, flach, rundlich, gelb und fast eckelhaft süß, und müssen, wenn sie ächt seyn sollen, eigentlich nur zwey Kerne haben. —

b) Die spanischen Rosinen.

Diese, welche kleiner, dicker, bauchig und von angenehmern Geschmack, als die vorigen sind, theilt man wieder in zwey Sorten, nemlich

a) in feine oder blaue, und

b) in schlechte.

Die ersten erhält man in Fässern von zwey bis sechs Aroben *), in Hamburg aber zu hundert Pfundweis mit Kürzung zehn Procent Thara, und ein Procent gut Gewicht in courantem Gelde. Die zweyte Sorte, als die schlechtere, erhält man in geflochtenen Körben, daher sie auch Korbrosinen heißen, und zwar ebenfalls hundert Pfundweis.

c) Die französischen Rosinen.

Diese haben fast alles mit den spanischen gemein. —

Die kleinen Rosinen, welche auch Corinthen (passulae corintiacae) genennt werden, sehr klein, ungefähr von der Größe einer Linse, schwarz von Farbe und süßsäuerlich sind, kamen ehedessen vorzüglich aus Corinth, dermalen aber mehr von Malta, Zante, Cephalonia, Candia und Puglia, und zwar vorzüglich über Venedig, Livorno, Triest und Marseille zum Handel, und werden hundert Pfundweis verkauft. —

Man mag übrigens Rosinen kaufen, welche man will, so hat man darauf zu sehen, daß sie bey Oeffnung der Fässer nicht sauer riechen, und an den Stäben und Bodendeckeln nicht fleckigt sind. —

*) Eine Arobe wiegt fünf und zwanzig, beträgt aber in Hamburg nur vier und zwanzig Pfund. —

9) Feigen (Ficus caricae).

Diese sind nichts anders, als die Fruchtböden des Produkts des sogenannten Feigenbaums (ficus carica), welcher in Asien, den Inseln des Archipelagus, Sicilien, Italien, Frankreich und Spanien wild wächst, bey uns aber unter Anwendung eines besondern Fleißes, in den Gärten gezogen wird. Man theilt sie in Korb- und Faßfeigen, nachdem sie entweder in Körben oder Fässern zu Markte gebracht worden. Uebrigens kommen folgende Sorten von ihnen im Handel vor, nemlich:

a) Die smyrnaischen Feigen.

Diese sind groß, gelb und rund, und haben viel schleimigsüße Bestandtheile.

b) Die genuesischen Feigen.

Diese sind ebenfalls groß und gelb, aber länglicht

c) Die französischen Feigen.

Diese, und namentlich unter ihnen die Marseiller, sind kleiner, rund, gelb, äußerst süß von Geschmack, und werden mit für die besten gehalten. —

d) Die italiänischen Feigen.

Unter diesen giebt man den römischen und neapolitanischen den Vorzug.

Man mag übrigens eine Sorte wählen, welche man will, so muß man darauf sehen, daß sie recht frisch, fleischicht, trocken und nicht beschlagen sind. Diejenigen, auf deren Oberfläche sich eine zuckerartige weißliche Materie abgeschieden hat, nennt man Caricae pingues.

10) Datteln (Dactyli).

Dieses sind die Frucht eines Baues, welcher Phoenix dactylifera genennt wird, unter das Palmgeschlecht gehört, in Afrika, Tunis, Syrien zu Hause ist, und vorzüglich in

solchen Gegenden wächst, welche an allem, was zum nothwendigen Lebensunterhalte gehört, und selbst an Wasser Mangel leidet. Diese Früchte selbst sind länglich, von der Größe und Gestalt der Eicheln, aber noch dicker, äußerlich röthlich-gelb, das Fleisch von süßem, zuckerartigen, schleimigen Geschmack, und der mitten in der Frucht liegende Kern ist steinhart, und hat der Länge nach eine Furche. — Die guten Datteln müssen überhaupt neu, vollkommen bey Fleisch und speckigt seyn, daher diejenigen, welche aus Syrien und Aegypten über Venedig, Genua und Livorno kommen, trocken und zusammengeschrumpft sind, nicht wohl empfohlen werden können.

11) Honig (Mel).

Dieser süße, von den Bienen (Apis mellifica) bereitete Saft wird vorzüglich in Lithauen und Polen gewonnen, und daselbst Lindenhonig genennt, weil dort die Bienen meistens in die Linden bauen, und von den Blüthen dieses Baumes ihre Nahrung suchen. Es ist jedem andern an lieblichem Geschmacke und Geruche vorzuziehen. Der stärkste Handel damit gehet über Danzig und Breslau. Es kommt mit dem Wachse in große Fässer eingeschlagen, und wird dann erst geläutert. Das Heidehonig, welches vorzüglich auf der Lüneburger Heide gewonnen wird, und sowohl über Lübeck, als auch über Hamburg, und zwar unter dem Namen Hamburger Honig zum Handel kommt, hat mehrentheils eine schwarzbraune Farbe, und stehet jeder andern Art bey weitem nach. Uebrigens dürfte wohl unser sogenannte Kraut- und Gartenhonig, welchen die Bienen aus den Nectarien der mannichfaltigsten Blüthen der Gärten, Felder, Wiesen und Wälder holen, der beste seyn.

Beym Einkauf des Honigs ist zwar Regel, darauf zu sehen, daß derselbe süßscharf, von einem lieblichen Geruche, weiß oder lichtgelblich, nicht wässericht und flüssig, aber auch nicht zu zähe seye; allein es läßt sich doch die Güte desselben nicht sowohl aus der Farbe und Consistenz, sondern vielmehr daraus beurtheilen: ob es schwer, doch rein und durchsichtig, wenn es in ein Glas gethan wird, seye, ohne daß sich darin etwas trübes, und noch weniger ein Bodensatz zeige. Am Finger muß es wie Vogelleim kleben, und beym Aufheben des Fingers, oder wenn man

einen Tropfen abfallen läßt, einen langen Faden machen, der Tropfen muß erhaben stehen bleiben, und nicht zerfließen. —

12) Syrup (Syrupus communis oder Sacharum liquidum).

Von diesem zuckerhaltigen Safte hat man zweyerley Sorten, nemlich den aus dem Zuckerrohr selbst ausgepreßten und zu einer gewissen Dicke eingekochten, und dann denjenige Saft, welcher bey dem eigentlichen Zuckersieden und Raffiniren, als nicht crystallisirbare Flüssigkeit zurückbleibt. Man hat von ihm zweyerley Sorten, braunen und weißen. Der erste wird insgemein, ohne alle Nebenbenennung, Syrup, auch wohl schwarzer Syrup, Zuckerhonig und Remel genennt. Man erhält ihn aus allen Ländern, und von jenen Plätzen, wo Zucker gewonnen wird, in Tonnen. —

Der zweyte oder weiße Syrup, der auch Candissyrup genennt wird, ist das nemliche, nur entsteht er bey Bereitung des Candiszuckers. — Mit beyden Arten wird vorzüglich in Amsterdam und Hamburg ein sehr starker Handel getrieben, der braune nach Centnern zu hundert Pfunden, der weiße aber Pfundweis verkauft.

13) Tamarinden (Fructus tamarindi).

Diese, welche auch Sauerdatteln genennt werden, sind die süßsäuerliche, schotenförmige, mit gelbbraunen Saamen versehene Frucht eines sehr schätzbaren, in den heißen Erdstrichen einheimischen Baumes, der in der Systemssprache Tamarindus indica genennt wird. Sie kommen nie als Frucht, d. h. ganz, sondern zu Muß zerquetscht, und zwar in Fässern in den Handel. Die besten müssen schwarz, mit vielen Fäserchen durchzogen, frisch, fett und süßsäuerlich von Geschmacke seyn. — Daß man die alten Tamarinden mit Syrup, Honig und Essig anzuschmieren pflegt, dürfte wohl nicht zu läugnen seyn; allein, wer kann's ändern. —

14) Zucker (Sacharum).

Dieses süße, aus dem Zuckerrohr (Sacharum officinarum) gewonnen, und auf mannichfaltige Art in den Raffinnrien und sogenannten Zuckerbäckereyen bereitete Salz, braucht man in den Tabacksfabriken vorzüglich, den Geruch des Taback zu erhöhen, und seinen Geschmack zu verfeinern. Uebrigens braucht man von ihm, von den mannichfaltigen Sorten, welche in den Fabriken und dem Handel vorkommen, dreyerley Sorten:

a) Canarienzucker.

b) Raffinade.

c) Candis.

15) Pflaumen- oder Zwetschenmuß (Pulpa prunorum).

Dieser süße, wohlfeile und in neuern Zeiten mit Weinsteinsäure und Weinsteinrahm versetzte Saft, kann leicht als Substitut der Tamarinde zur Beförderung der Gährung des Tabacks verwendet werden.

16) Franz- und Malaga-Wein.

Diese, wovon der erste Vinum gallicum album, der andere aber Vinum hispanicum Malaggense heißt, theilen dem Tabacke Stärke und eine angenehme Schärfe mit. Unter den französischen Weinen, wählt man aber zu diesem Behuf gern den süßen Muskatwein, welchen man von vorzüglicher Güte aus Bourdeaux, übrigens aber auch aus Hamburg und Bremen beziehen kann. —

17) Zimmet- und Wachholderwein.

Dieses sind künstliche Weine, d. h. solche, welche die Natur durch den hohen Proceß der Gährung nicht von selbst hervorbringt. Man muß sie sich selbst bereiten, und das ist leicht. — Man nehme nemlich, nachdem man sich eine oder die andere Gattung machen will, entweder vier Pfund des besten langen Zimmts, oder eben so viel gute Wachholbeeren, zerstoße sie, setze sie mit zwanzig Maaß guten weißem

Franzwein in gläsernen Flaschen zum Ausziehen an, und lasse sie wenigstens vier Wochen stehen, ehe man sie braucht. Je länger übrigens dieses Extrakt steht, desto besser ist es.

18) Weinessig

Diesen bezieht man vorzüglich gut aus Frankreich in großen Fässern, übrigens erhält man ihn auch von den Materialisten, welche damit, wie mit einer gemeinen Waare handeln. —

19) Wachholderbeeren (Baccae juniperi).

Diese allbekannten runden, und wenn sie reif sind, mit einem schwarzen glänzenden Häutchen umgebenen Beeren, welche ein gelbliches Fleisch und drey harte, längliche, eckige Saamen enthalten, sind die Frucht eines gemeinen, mit nadelförmigen Blättern versehenen Strauchs, und sind größtentheils ein guter Stellvertreter eines theurern Rauchmaterials für den gemeinen Mann. —

20) Fenchel (Semen foeniculi).

Dieses ist der Saame einer im sächsischen Thüringen stark gebaueten Pflanze. Er ist eyrund, auf der einen Seite glatt und flach, auf der andern aber gewölbt und gestreift. Er hat einen eignen starken süßlichen Geruch und gewürzhaft süßen Geschmack.

21) Coriander (Semen coriandri).

Dieser, als der Saame einer in Thüringen sehr angebaueten Pflanze, ist kugelrund, von gelbbrauner Farbe und gestreift, hat einen gewürzhaften Geruch, süßlich gewürzhaften und etwas scharfen Geschmack. —

22) Angelika (Radix angelicae).

Dieses ist die Wurzel einer Pflanze, welche in der Systemsprache unter dem Namen Angelica archangelica vorkommt. Sie ist groß, spindelförmig, hin und wieder ästig, von außen braun, inwendig weiß, hat einen sehr ge-

würzhaften specifisch durchdringenden Geruch, einen anfangs süßlichen, gewürzhaften, erwärmenden und hintennach angenehm bittern Geschmack; enthält ein ätherisches Oel, und theilt dem Wasser und dem Weingeiste einen kräftigen Geschmack mit. Wenn die Wurzel Wirksamkeit besitzen soll, so muß man sie erst im zweyten Jahre, und zwar im späten Herbste oder im Frühjahre ausgraben; im Sommer ist sie ganz kraftlos. —

23) Alant (Radix Enulae seu Helenii oder Inulae).

Dieses ist die Wurzel von Inula helenium, welche in England, Italien, Schweden und in der Schweiz wild wächst, bey uns aber in den Gärten gebauet wird. Sie ist weißlich, groß, lang, ästig, sehr wenig fäsricht und fleischig; hat frisch einen sehr starken kampferartigen Geruch, einen brennenden und gewürzhaft bitterlichen Geschmack; unter dem Trocknen aber wird der Geruch angenehmer, veilchenartig und der Geschmack wird milder. Die Wurzel, welche zu perennirend ist, muß im Herbste ausgegraben, geschält und in dünne Stücken geschnitten werden, weil sie sonst nicht gut austrocknet.

23) Bertramwurzel (Radix pyrethry).

Diese, welche die Wurzel von Anthemis pyrethrum ist, einige Zoll lang, von der Dicke eines Federkiels bis eines kleinen Fingers, ist perennirend, zähe, wenig befasert, äußerlich grau, innerlich weiß, ohne Geruch und von einem brennend beißenden Geschmacke. Sie wächst häufig in der Barbarey wild, und wird in Böhmen und Thüringen gebauet. Wenn die Wurzel gut ist, so läßt sie sich nicht brechen, sondern ist zähe. In vielen Gegenden Deutschlands versteht man unter dieser Benennung den weißen Dorant, oder die sogenannte Berufskrautwurzel (Radix ptarmicae); allein davon ist hier die Rede nicht. —

24) Sassafraß-Holz- und Rinde (Lignum et Cortex Sassafrass).

Das erste, welches seines Geruchs wegen auch Fenchelholz genennet wird, ist die Wurzel eines Baumes,

welcher unter dem Namen Laurus Sassafras bekannt ist. Man erhält es in großen, dicken, knolligen Stücken, welche starke Aeste haben, und zum Theil von der Rinde entblößt, zum Theil noch damit bedeckt sind. Das Holz ist weiß, oder gelblich- und röthlichweiß, leicht, und besitzt einen sehr angenehmen fenchelartigen Geruch und gewürzhaften starken Geschmack. —

Die Rinde ist von einer braunen Eisenrostfarbe, leicht, schwammig, runzlich, und besitzt den Geruch und Geschmack des Holzes, und zwar in einem weit höhern Grade. Der Baum, welcher kaum die Höhe von acht bis zehn, und die Stärke von einem Fuß erreicht, gehört — wie auch sein Name sagt — unter das Lorbeerbaumgeschlecht, und ist vorzüglich in Virginien, Carolina, Florida, Pensilvanien, Canada u. s. w. zu Hause. —

25) Cascarille (Cortex Cascarillae, Gasgarillae, und Chacarilla).

Diese Rinde, welche uns ein gewisser in Peru, Florida, Providentia und Paraguay einheimischer ungefähr 10 Fuß hoher Baum, und zwar entweder der Croton Cascarilla, oder die Clutia eleutheria liefert, kommt gewöhnlich in mehr oder weniger zusammten gerollten Röhren, die ein und mehrere Zoll lang, und kaum ein bis zwey Linien dick sind, in den Handel. Sie ist von außen runzlich und etwas grau, inwendig mehr oder weniger dunkelbraun, dicht, fest, auf dem Bruche etwas glänzend, und harzig; besitzt einen bittern gewürzhaften Geschmack, und einen schwachen Moschus- oder Ambra ähnlichen Geruch, der sich, wenn man die Rinde pulvert oder auf glühende Kohlen wirft, noch stärker verbreitet.

26) Mayblumen (Flores liliorum Convallium).

Diese allbekannten und fast in allen deutschen Waldungen und Gebüschen einheimischen Blümchen der Convallaria majalis, haben einen sehr angenehmen Geruch, und werden eben dieserwegen in den Tabacksfabriken gebraucht, so wie man sie dann auch zur Bereitung des Kräuter- oder sogenannten Gesundheitstabacks verwendet. —

27) Steinklee (Herba seu Summitates meliloti).

Man hat von dieser Pflanze, welche in der Kunstsprache Trifolium melilotus officinalis heißt, und deren blühendes Kraut man sammelt, zwey Varietäten, nemlich:

a) mit gelben Blüthen (Melilotus citrina),

b) mit weißen Blüthen (Melilotus alba).

Man findet beyde sehr häufig an Wegen, Wiesenrändern, vorzüglich aber auf den mit Sommergetraide besäeten Fruchtäckern, beyde aber selten beysammen. Die ganze Pflanze besitzt einen eigenthümlichen süßen Geruch, welcher bey der Varietät mit gelben Blumen stärker ist, als bey der mit weißen, und der bey dem Trocknen angenehmer wird, und einen bittern, schleimigen, etwas starken Geschmack. —

28) Thee (Thea).

Der Thee bestehet aus den getrockneten Blättern eines in China und Japan einheimischen Strauches. Ueberhaupt aber lassen sich die Theearten, welche aus China, und namentlich über die chinesische Handelsstadt Canton zum Handel kommen, in folgende Sorten eintheilen, nemlich:

a) in grünen Thee (Thea viridis).

Dieser ist wieder verschieden; denn man hat von ihm

a) den sogenannten Bing; b) den Kaiserthee, oder Theeblumen; c) den Haysanthee; den Singlo; e) den Tid=Te, welcher wie Erbsen zusammengerollt; f) den Heysan=Utchin von schmalen kurzen Blätter, und g) den Gobe, von langen schmalen Blättern. —

b) in braunen Thee oder Theebou (Thea Bohea)

Von diesem hat man:

a) den eigentlichen Theebou, welcher am häufigsten in Handel kommt; b) den Caravanenthee,

welcher zu Lande über Kiächta einer russischen, an der Grenze Sybiriens und der chinesischen Tartarey liegenden Handelsstadt nach Europa gebracht wird; c) den Cambo oder Soumulo; d) den Congothee; e) den Pekothee, welchem kleine Blumen beygemischt sind; f) den Taokjan, oder besten Theebou, und g) den Linkisam, womit andere Sorten verbessert werden. Die Consumtion des Thees mag überhaupt sehr groß seyn; denn man sagt, daß das große handelnde europäische Publikum jährlich gegen funfzehn bis zwanzig Millionen Pfund Thee aus China und Japan hohle, wobey die Engländer allein ein Geschäft von acht Millionen Pfund machten. —

Beym Einkauf des Thees hat man darauf zu sehen, daß man mit der Hand füglich in die Mitte der geöffneten Theekiste kommen könne. Ist dieses, so ist es ein Zeichen, daß der Thee frisch uud von guter Beschaffenheit sey. Auch darf derselbe keinen Staub enthalten, und wenn man ihn trocken kauet, nicht zähe, sondern kurz seyn, und sich dabey zwischen den Fingern ganz zu Pulver reiben lassen. Dabey verlangt man überdies noch, daß der grüne Thee in den Kisten grünblau von Ansehn seye, und die Farbe eines langsam getrockneten Krautes habe. —

29) Cubeben (Cubebae oder Piper Caudatum).

Dieses sind die Früchte eines in Java und Malabar wachsenden Strauches, welcher in der Systemssprache Piper Cubeba heißt. Sie bestehen aus kleinen, schwärzlichen, scharf gewürzhaften kampferartig schmeckenden Rinden, und mit einem langen dünnen Stiele versehenen Körnern, welche an Gestalt den Pfefferkörnern ähnlich sind. Die besten haben eine glatte Oberfläche, dicken Kern und sind sehr schwer. —

30) Macis.

Hierunter versteht man sowohl die Muskatenblüthen (Flores macis), als auch die Muskatennüsse (Nux Moschatae). — Der Baum, welcher diese Produkte liefert, und in der Systemssprache Myristica aromatica genennt wird, wächst auf den molukkischen Inseln, aber nur auf Banda und einigen andern, weil er von den

Holländern aus Hab- und Gewinnsucht mit Fleiß ist ausgerottet worden. —

Die Frucht erlangt die Größe und Bildung einer Pfirsche, ist aber unten zugespitzt, wie eine Birne, und doch der Länge nach wie eine Pfirsche mit einer vertieften Nath oder Kerbe versehen. Die äußere Hülle oder das Fleisch, welche bey der Reife der Länge nach in der vertieften Nath aufspringt, und ihren Bewohner fallen läßt, ist äußerlich glatt, und bey völliger Reife blaßgelb, als Fleisch betrachtet, mehr hart, als weich, von einem herben Geschmacke und von keinem sonderlichen Nutzen. — Die eigentliche in der Mitte der Frucht liegende Nuß ist noch von zwey andern Hüllen umgeben. Die äußere bildet im frischen Zustande ein carmoisinrothes, in trocknem aber ein dunkelgelbes Gewebe oder Netz, durch welches man hin und wieder die darunter liegende härtere, steinartige, schwarze Schale bemerken kann. Dieses ist nun die uneigentlich sogenannte Muskatenblüthe. — Hierauf folgt nun erst die schwarze, zwar harte, aber doch sehr zerbrechliche Hülle, welche unmittelbar den Kern oder die sogenannte Muskatennuß einschließt. Diese ist am untersten Ende etwas platt, und im Umfange etwas runzlich. Man theilt sie an Ort und Stelle gleich beym Einsammeln in drey verschiedene Sorten. — Die erste besteht aus den größten und schönsten, die vorzüglich nach Europa geschickt werden. Die mittlere Sorte bleibt meistens in Indien, und die dritte Sorte, welche größtentheils von Würmern zernagt ist, und von den Holländern Rompen oder Rumpen genennt wird, besteht aus den kleinen höckerichten und schiefen.

Die Muskatenblüthe muß, wenn sie selecta oder finissima seyn soll, grob, schön gelb und von Geschmacke schärfer, als die Nüsse seyn. Die Nüsse selbst aber müssen dicht, schwer, äußerlich runzlich und hellbraun seyn, beym Zerschneiden ein marmorirtes Ansehen zeigen, einen durchdringenden angenehmen Geruch von sich geben, und fettig gewürzhaft schmecken. — Uebrigens werden beyde, sowohl die Blüthe, als die Nüsse mit acht und zwey drittel, oder dreyzehn Procent Rabat in Hamburg verkauft und in Bancogelde bezahlt. —

31) Zimmt (Cortex cinamomi acuti oder veri).

Der Baum, welcher diese Rinde liefert, und in der Systemssprache Laurus cinamomum genennt wird, wächst zwar vorzüglich auf der Insel Ceylon, welche daher auch Zimmtinsel genennt wird; jedoch findet man ihn auch auf Sumatra, Borneo und andern Inseln, so wie auf der malabarischen Küste. Indessen ist doch der Ceylonsche, der ohne alle Cultur wächst, der vorzüglichste und feinste. Der Baum, welcher die Größe eines Pflaumenbaums erreicht, so wie seine Aeste, hat eine dreyfache Rinde. Die äußere ist grau, und fast ohne allen gewürzhaften Geruch und Geschmack; die zweyte darunter liegende aber ist stärker, und schmeckt etwas zusammenziehend, aber nicht zimmtartig; die dritte endlich, welche sehr dünne ist, und mit der zweyten so stark zusammenhängt, daß sie nicht davon abgesondert werden kann, enthält eigentlich den ätherisch-öligten Theil des Zimmts, der unter dem Trocknen zugleich die zweyte Rinde durchdringt. Dieses ist nun die Zimmtrinde, welche in dem Handel vorkommt. Uebrigens muß ein guter Zimmt — er mag von Ceylon oder Sumatra abstammen — schön, hellroth, nicht blaß, noch aschfarbig, am wenigsten aber schwärzlich von Farbe seyn, dabey einen süßen, anhaltend scharfen und beißenden Geschmack haben, so wie dann die Rinde auch dünn und zart, die Röhren, welche sie bilden, lang und nicht kurz seyn müssen. — Dicke Rinden, so wie jene, welche weißlich oder schwärzlich sind, taugen eben so wenig, als die kurzen Pfeifen.

32) Nägleinzimmt (Cassia Caryophyllata).

Dieser, welcher auch Nelkenzimmt und Nelkenrinde genennt wird, ist eine dünne, röthliche oder röthlich-braune Rinde, von Nelkengeruche und gewürzhaftem Geschmacke, und kommt in länglich-runden Röhren vorzüglich über Lissabon in den Handel. Ihre Eigenschaften nähern sich sehr jenen der Gewürznäglein; nur sind sie nicht so kraftvoll, als diese. Der Baum, welcher sie eigentlich liefert, und in der Sprache der Pflanzenkenner unter dem Namen Myrtus Caryophyllata bekannt ist, wächst zwar in Ostindien, aber auch in Brasilien, Cuba, Martinique, Guadaloup und Grenada. Im Handel kommt die Rinde in

Bündeln

Bündeln vor, die in Kisten oder in Körben, die mit Palmblättern ausgelegt sind, versendet werden. —

33) Gewürznäglein und Mutternäglein.

Dieses sind die Produkte eines Baumes, welcher in der Systemssprache Caryophyllus aromaticus heißt. Erstere (Caryophylli aromatici) sind weiter nichts, als getrocknete, noch nicht aufgeblühete Blumen eines Nelkenbaums. Sie sind braun von Farbe, etwa einen halben Zoll lang, unten etwas spitzig, oben vierzähnig, mit einem aufsitzenden Knöpfchen, welches oft abgestoßen ist. Sie besitzen einen durchdringenden angenehmen Geruch, und einen hitzigen, starken und gewürzhaften Geschmack. Bey ihrem Einkauf muß man vorsichtig seyn; denn man kann sonst leicht mit angeschmierten Waaren betrogen werden. Sie müssen, wenn sie gut seyn sollen, dick, trocken, leicht zu zerbrechen seyn, wenn man sie mit den Nägeln zwickt, oder eine warm gemachte Nadel hineinsteckt, etwas Oel von sich geben, endlich auch noch die Blüthenknöpfchen haben, und weder genetzt, noch mit Staub vermengt seyn. —

Die zweyten, nemlich die Mutternäglein (Anthophylli), sind die vollendete Frucht des obgenannten Baumes, bräunlichschwarz, einen Zoll lang, auf beyden Seiten schmal, in der Mitte bauchig, und von Geruch und Geschmack wie die Gewürznäglein, aber bey weitem nicht so gewürzhaft, als diese. —

Der Baum, welcher diese Produkte liefert, wird sehr ansehnlich, wächst pyramidenförmig, und hat in Rücksicht der Bildung seiner Blätter, viel Aehnlichkeit mit dem Lorbeerbaume. Er wuchs ehedessen sehr häufig auf den molukkischen Inseln, vorzüglich auf Machian, welche daher mit Recht für die Mutter der Gewürznäglein gehalten wird; allein die Handelsphilosophie der Holländer hat seinen Anbau blos noch auf Amboina, und die drey kleinen benachbarten Halbinseln Orma, Honimoa und Nussalout eingeschränkt. —

34) Vanille (Siliquae Vanillae. Banilla. Baniglia. Vaniglia. Araci aromatici).

Dieses ist die Frucht eines kriechenden und rankenden Gewächses, welches in der Kunstsprache Epidendron Vanilla heißt, und dessen Vaterland Mexiko, Peru, Cayenne und Jamaika ist. Die Schoten sind gewöhnlich sechs Zoll lang, einen halben Zoll breit, flach, der Länge nach gestreift, von einer dunkelbraunen, gleichsam glänzenden Farbe und mit vielen kleinen, schwarzen, angenehmen balsamischriechenden Saamenkörnern angefüllt. Man hat im Handel dreyerley Arten von Vanille, nemlich:

a) Die Pompona,

b) die Ley, und

c) die Simorano.

Die zweyte, welche die Vanille für die Kaufleute oder die gute genennt wird, ist die beste, hat dünnere und längere Schoten, als ihre Schwestern, muß aber, wenn sie recht vollkommen seyn soll, dunkelbraunroth, d. h. weder zu schwarz, noch zu roth, voll, dick, lang, frisch, schwer, von einem durchdringenden angenehmen Geruche, nicht gar zu klebrig, aber auch nicht zu stark ausgetrocknet seyn. —

35) Mastix (Mastix. Mastiche).

Dieses Harz wird von einem sehr ansehnlichen immer grünenden Baume, welcher in der Systemssprache Pistatia lentiscus heißt, und vorzüglich in Ostindien, Persien, Syrien, Aegypten, Griechenland, auch in Italien, Frankreich und Spanien wächst, gewonnen. Aus dem Stamme und den starken Aesten dieses Baumes schmilzt theils von selbst, theils durch gemachte Einschnitte das bekannte harzige Gummi, welches aus kleinen, trocknen, spröden, blaßgelben Körnern besteht, und Mastixkörner grana oder gummi mastichis genennt wird, und welches sich, auf glühende Kohlen geworfen, mit einem sehr angenehmen Geruche entzündet. — Sind reine und unreine Körner mit einander vermengt, so heißt er Mastix in Sorten (Mastix in Sortis). Sind aber die hellen Körner allein, so heißt er auserlesener

Mastix (Mastix electa). Das beste von diesem Gummi kommt von Chio oder Scio, einer kleinen Insel des Archipelagus, wo es im ganzen Osmannischen Reiche nur allein bereitet werden darf, und von den Dörfern, welche den Baum ziehen, dem Kaiser jährlich dreihundert Kisten, oder über vier und achtzigtausend Pfund Tribut geliefert werden muß. Dieses Gummiharz, welches über Livorno, Venedig und Marseille in kleinen Ballen oder Säcken in den Handel kommt, muß, wenn es recht gut seyn soll, recht rein, in schönen, klaren, weißen und durchsichtigen Körnern bestehen, und wenn man es aufs Feuer wirft, einen angenehmen Geruch haben. Je weißer es ist, desto besser ist es; je älter es aber wird, desto gelber fällt es aus. Ist es schwärzlich, und gleicht es dem Erdpeche, so ist es eben so wenig nütz, als wenn es mit Weihrauch und Fichtenharz verfälscht ist. —

36) Sandarach (Sandaraca oder Resina).

Dieses Harz ist das Produkt des gemeinen Wachholders (juniperus communis), so wie er solches in Afrika hervorbringt. Dasselbe besteht aus tropfenförmigen, halbdurchsichtigen, glänzenden, blaßgelblichen Körnern, die viel Aehnlichkeit mit dem Mastix haben, aber weniger durchsichtig sind und mehr Sprödigkeit besitzen. Sein Geruch ist auf Kohlen angenehm und der Geschmack balsamischharzig.

37) Storax (Storax, Styrax).

Dieses Harz erhält man von dem eigentlichen Storaxbaum (Styrax officinalis), welcher in Arabien, Syrien, Kleinasien, Ostindien, auf den Inseln des Archipelagus, so wie auch im südlichen Europa, und zwar namentlech in Italien und der Provence wächst. Das Harz quillt theils aus Einschnitten, welche man zu gewissen Zeiten in den Stamm und die Aeste macht, theils aber auch nach dem Stiche eines Insectes in die Rinde des Baumes vor, wird gesammelt, getrocknet, und kommt dann in den Handel. Es ist ein festes, aber doch noch einigermaßen weiches und etwas fettes Harz, welches einen schwachen, scharfen und zugleich süßlichen Geschmack und einen sehr angenehmen Geruch hat. Der beste muß aus reinen und klaren Körnern

bestehen, röthlich mit etwas weiß untermengt, ölig und fett, doch aber nicht klebricht seyn. —

a) Storax in Körnern (Storax in granis).

Dieser ist das weiße Harz, welches gesammelt wird, ehe man die folgende Sorte gewinnt. Man erhält es in kleinen Broden von ungefähr zehn bis zwölf Pfund. Es besteht aus lauter weißen Körnern, und ist in eine Masse zusammengebacken.

b) Storax calamita.

Dieser hat seinen Namen daher, weil man ihn vormals in runden Stücken, wie Rohrpfeifen erhielt. Jetzt aber besteht er in Broden von ungefähr zweihundert Pfund, und wird beym Sammeln in leinenen Säcken zu einer Masse zusammengepreßt. Er ist rothbraun von Farbe, und muß auf dem Bruche glänzende Punkte haben, und einen angenehmen Geruch geben, wenn man ihn aufs Feuer wirft. —

c) Der gemeine Storax (Storax vulgaris oder Scobs storacina).

Dieser, der oft mit der vorigen Sorte verwechselt, und auch Storax liquida genennt wird, wird aus dem Holze und den Blättern des Baumes gesotten, hat eine dunkelbraune Farbe und das Ansehen eines dicken Teiges. Man erhält ihn in Fässern. Er muß zähe und fett seyn, und einen guten Geruch haben. —

38) Gummi Benzoe (Benzoes oder Asa dulcis).

Der Baum, der uns dieses vortreffliche Harz liefert, ist vorzüglich in Ostindien zu Hause; über seine systematische Benennung aber ist man noch nicht einig. Die Aeltern nennten ihn Laurus Benzoe; Linnee aber Croton Benzoe; der jüngere Linnee Terminalia Benzoe; Dryander aber Styrax Benzoin. Das Harz selbst, welches dieser Baum liefert, erhalten wir vorzüglich aus Siam, Malacca, Sumatra und Java, und zwar in großen brüchigen Massen, auf deren

Oberfläche man die Eindrücke der Rohrmatten bemerkt, womit sie bedeckt gewesen. Die Massen sind theils aus weißen, gelblichen oder braunen und röthlichen, theils durchsichtigen, theils undurchsichtigen Körnern von verschiedener Größe zusammengesetzt. Der Geruch des Harzes ist sehr angenehm, besonders wenn dasselbe erwärmt wird. Je durchsichtiger die Stücke sind, je mehrere und größere weißere Körner sich darin befinden, desto besser ist die Waare. Man hat von ihr zweyerley Sorten, nemlich:

a) Die Mandelbenzoe (Benzoes Amygdaloides).

Dieses ist die feinste, und besteht aus ganz weißen Körnern.

b) Die Benzoe in Sorten (Benzoes in Sortis).

Diese ist braun, schwärzlich, mit Unreinigkeiten vermengt, und enthält fast gar keine weißen Körner. Sie ist die schlechteste.

39) Moschus (Moschus, Muscus).

Diese merkwürdige Substanz erhalten wir von dem Bisamthiere (Moschus Moschiferus), welches in der Tartarey, Sibirien und China zu Hause ist. Es trägt den äußerst stark und durchdringend riechenden verdickten Saft in einem besondern, hinter dem Nabel befindlichen, mit Haaren besetzten, einige Zoll langen und breiten Beutel, wovon aber nur ein Zoll hervorragt. Der Moschus selbst, der in diesem Beutel enthalten ist, ist bald mehr, bald weniger bräunlich, schwärzlich oder gelblich, und besteht aus nicht sehr zusammenhängenden, etwas schmierigen Klümpchen, verbreitet einen außerordentlich starken, durchdringenden und lang anhaltenden Geruch, der, wenn er einen in der Nähe afficirt, Kopfschmerzen verursacht, bey starker Vertheilung aber angenehm wird. — Bey dem Einkauf dieses sehr theuren Produkts muß man viele Vorsicht brauchen. Es kommt entweder noch in Beuteln (Moschus in Vesicis) oder ohne dieselben (Moschus ex vesicis) in Gestalt von Klumpen vor. — Der letztere ist größtentheils verfälscht, und der erstere wird, da er sehr theuer ist, auch leicht durch

Kunst nachgemacht. — Wenn man demnach den Moschus in Beuteln kauft, so muß man genau darnach sehen, ob unter der obern haarigen Haut ein dünnes braunes Häutchen befindlich ist, und ob der Beutel aus einem Ganzen, und nicht aus zusammengeleimten Stücken bestehe, oder eine Naht habe. Ist dieses, so ist er erkünstelt. Uebrigens darf derselbe nichts Sandiges enthalten. — Derjenige, welcher aus Tunquin, China und Bengalen kommt, und Moschus orientalis oder Tunquinensis genennt wird, ist der beste. Die Beutel sind mit braunen, kurzen und wenigen Haaren besetzt. Der Sibirische und Russische (Moschus moscoviticus oder Cabardinus) ist zwar wohlfeiler im Preise, aber auch schlechter, so wie dann die Haare an den Beuteln auch länger und weiß sind. —

40) Ambra (Ambra grisea).

Dieses, dem Bernstein ähnliches Erdharz, welches an den indianischen, afrikanischen und amerikanischen Küsten vom Meere ausgeworfen wird, findet man entweder am Ufer oder an Felsen hängend, oder auf dem Meere schwimmend in Stücken von verschiedener Größe, bisweilen in Massen von funfzig bis hundert und funfzig Pfund *). Man findet ihn am häufigsten, wenn das Meer durch einen heftigen Sturm bewegt worden. Wenn er ächt seyn soll, so muß er eine graue Farbe, die weißlich, gelblich oder schwärzlich gefleckt seyn muß, besitzen, und dabei streifig und blättrig und von außen mit einer schwarzen Rinde umgeben seyn, und dabey, wenn er aufs Feuer kommt, einen angenehmen und durchdringenden Geruch verbreiten. —

So mit allem versehen, folgt nun noch

die Anschaffung der mannichfaltigen Geräthschaften und Utensilien,

welche zur Fabrikatur der verschiedenen Tabackssorten erforderlich sind. Hieher gehören nun

a) Ein Kessel.

*) So hat z. B. die ostindische Compagnie 1694 ein Stück bekommen, welches 182 Pfund gewogen. —

Dieser, der aus stark verzinntem Kupfer besteht, und dessen Größe sich nach der Wichtigkeit des Geschäftes richtet, ist bestimmt, die benöthigten Beitzen darin zu kochen.

b) Ein oder ein paar Beitzfässer.

Diese läßt man gewöhnlich von starkem dürren Holze anfertigen; man kann aber, um den Aufwand, welchen diese wegnimmt, zu vermindern, gleich ein drey Eymer haltendes Weinfaß dazu nehmen, den Boden desselben oben aufschlagen, dasselbe unten kurz über dem Boden mit einem Loche und Zapfen versehen, solches sodann auf eine ordentliche Lagerbank oder auf einen hölzernen Waschbock und zwar so hoch setzen, daß der Zapfen frey bleibt, und man zum Auffangen der Sauçe oder Beitze ein kleines Kübel, eine vom Büttner angefertigte Wanne oder einen Zuber darunter setzen kann. Inwendig stellt man nun entweder einen acht Zoll hohen wohlpassenden Kreutzbock, oder bringt etliche Zoll hoch vom Boden in den Faßdauben drey keilförmige Hölzer an, und belegt erstere oder letztere mit einem sogenannten Stell- oder Tragboden. Dieser besteht aus einer starken, hölzernen wohlpassenden Scheibe, die mit Löchern, und nebst dieser mit einem Zoll hohen, eben so breiten und eben so weit von einander liegenden Leisten versehen ist. Die Löcher dienen dazu, die überflüssige Sauçe durchzulassen; die Leisten hingegen bewirken, daß die Blätter, welche darüber gelegt werden, die Löcher nicht verstopfen, und die Brühe ungehindert durchsinken kann.

c) Hordengestelle zum Trocknen des Tabacks.

Dieses ist ein sehr wesentliches Stück in einer Tabacksfabrik, und dazu bestimmt, sowohl den gebeitzten, als auch den geschnittenen Taback darauf zu trocknen. Es ist ein bewegliches, aus vier Säulen, Verbindungsbalken und gehobelten Latten zusammengeschlagenes, aus mehr Zwischenräumen bestehendes Gestelle, das so ziemlich die Bildung eines tiefen Bücherschranks hat. Die Horden selbst, welche, wie Welkhorden in die Zwischenräume oder Fächer des Gestells geschoben werden, bestehen aus viereckigten Rahmen von zwey Zoll breitem und anderthalb Zoll dicken Holze, und sind mit starkem, weitläuftig gewebten Schächter-Lein-

wand bespannt. Diese Leinwand wird zuvor in Leinöl eingetaucht, und wenn sie ganz abgetrocknet und hart geworden ist, in eine alte Tabacksbrühe, worin guter Taback gebeitzt worden, zwölf Stunden eingelegt, dann wieder trocken gemacht, und nun erst auf den Hordenrahm gespannt und fest angenagelt. — Diese Horden sind von langer Dauer, und zum Gebrauche sehr bequem und nützlich. —

b) Ein Schneidezeug.

Von diesem hat man mehrere Arten, nachdem man sie entweder zum Schneiden des Rauch- oder Schnupftabacks brauchen will.

1) Das Schneidezeug zum Behuf der Rauchtabacksfabrik.

Dieses ist entweder

a) das einfache oder

b) das zusammengesetzte.

a) Das einfache Schneidezeug.

Dieses ist nichts anders, als ein Tisch, auf dessen Oberfläche eine lange Messerklinge, welche einen Griff hat, und mit der Spitze in einem Gelenke von Eisen läuft, befestiget ist. Diese Klinge läßt sich in ihrem Gelenke so hoch aufheben und niederdrücken, als es ein gemachter Blätterbüschel oder eine gesponnene Stange Taback erheischt. Um sich die ganze Vorrichtung recht deutlich vorzustellen, darf man nur in einer Apotheke dasjenige Instrument betrachten, womit die Apotheker Kräuter und Wurzeln zerschneiden. Man thut übrigens sehr wohl, wenn man sich mehrere dergleichen Klingen anschafft und in Vorrath hat, um, wenn eine stumpf wird, sie herausnehmen, und eine andere an ihre Stelle einschieben zu können. Man erhält solche vorzüglich aus Solingen, und — aber etwas geringer — aus Schmalkalden. —

b) Das zusammengesetzte Schneidezeug.

Dieses, welches man auch Schneidelade nennt, ist ein Hauptstück, und für den, welcher sich mit der Fabrika-

tur des Rauchtabacks abgiebt, eine höchst nothwendige Maschine, mittelst welcher eine große Menge Taback täglich nach Verlangen fein und mittelmäßig, auch grob geschnitten werden kann. Sie gleicht ziemlich dem Werkzeuge, womit man Heckerling zu schneiden pflegt. Die Klinge, welche länglich viereckigt, und so lang, als die Mündung der Lade weit ist, wird durch einen Hebel heruntergedrückt, und hierdurch zugleich das Bodenbret nebst dem darauf geschichteten, und durch eine Schraube an dasselbe angedrückten Taback mittelst eines angebrachten Schiebwerks, unter der Klinge allmählig hervorgedrückt. Eine deutliche Beschreibung dieses Instruments ist ohne Zeichnung nicht wohl möglich, und dann bleibt sie für den Professionisten, der nicht Meister in seinem Fache ist, und nicht nach Zeichnungen arbeiten kann, wieder ohne allen Werth. Eine sehr bequeme und zu empfehlende Maschine dieser Art, auf welcher zwey Menschen in Zeit von zwölf Stunden vierhundert und funfzig bis zweytausend Pfund Taback sollen schneiden können, hat der Mechanikus Missel in Berlin erfunden. Eine Hauptsache bey derley Maschinen ist, daß sie vorn um drey Achtel, oder auch um einen halben Zoll enger, als hinten seyn; denn dieses befördert — wie die Erfahrung lehrt — außerordentlich den egalen Schnitt. Diejenigen, welche zwanzig bis vier und zwanzig Pfund Taback enthalten, sind — wie Bocris bemerkt — die bequemsten und daher auch am besten zu gebrauchen. Man kann sie von Amsterdam, Bremen, Erfurt, Frankfurt, Hamburg, Kölln, Minden, Osnabrück und Schmalkalden, je nachdem einem der eine oder andere Ort am nächsten gelegen ist, kommen lassen. Für sechs bis acht Friedrichsd'or bekommt man schon eine schöne Schneidelade. Die Klingen werden, wiie jene, zu den einfachen Schneidezeugen in Solingen und Schmalkalden gemacht, und man muß ihrer wenigstens zwey haben, um — wenn eine stumpf ist — abwechseln zu können.

2) Das Schneidezeug zum Behuf der Schnupftabacksfabrik.

Auch dieses ist und kann auf verschiedene Art eingerichtet werden. Es ist daher auch

a) entweder das eigentliche Schneidezeug, oder
b) das Stampfwerk.

a) Das eigentliche Schneidezeug.

Dieses bestehet aus einem, aus einer vier Zoll dicken büchenen Bohle angefertigten drittehalb Fuß langen und zwey Fuß breiten, und mit einem sechs Zoll hohen Rande versehenen Tische; sodann aus zwey, wie ein halber Mond gestalteten, anderthalb Fuß langen und einen Fuß hohen Messern, welche neben einander aufgestellt, und mittelst drey acht Zoll langen Schrauben zusammengefügt werden, so daß sie die Bildung einer stählernen Wiege bekommen. Zwischen diesen beyden Messern ruhet auf den Schrauben ein starkes Blech, und auf diesem zwey gutpassende Stücke Bley von funfzig bis achtzig Pfund an Gewicht. An beyden Enden gedachter Messer sind Hefte oder Handgriffe, um mittelst derselben die Maschine in Bewegung setzen zu können. Uebrigens dient dieses Werkzeug dazu, den grobrappirten und im Siebe zurückgebliebenen Taback noch ganz fein zu schneiden, daß er durch das für eine gewisse Sorte bestimmte Sieb geschlagen werden kann. —

b) Das Stampfwerk.

Dieses hat die nemliche Bestimmung, wie das so eben beschriebene Schneidezeug. Man hat es von zweyerley Art, nemlich:

1) das kleine, und

2) das große Stampfwerk.

1) Das kleine Stampfwerk.

Dieses, auch die Handstampfe genannt, besteht in folgender Einrichtung: Man befestiget an der Decke des Arbeitszimmers eine starke Wippe oder Prellstange, und zwar so, daß mehr als die Hälfte einen freyen Schwung übrig behält, überhaupt gerade so, wie es die Drechsler mit ihren Wippen zu machen pflegen. An der Spitze, d. h. an dem vordern freyen Ende dieser Wippe befestiget man mittelst eines Riemens oder einer Darmsaite eine andere Vertikal oder senkrecht herabhängende Stange, und bringt an das untere Ende dieser letztern vier gut verstählte Klingen, welche rechtwinklicht zusammengesetzt werden, an, so daß das Instrument Aehnlichkeit mit Stoßeisen hat, die

man bey der Viehzucht zum Zerkleinern der Futtergewächse, nemlich der Runkeln, weißen und Kohlrüben, Möhren und Kartoffeln u. dergl. Wurzelgewächse anzuwenden pflegt. — Unter diese mit Klingen versehene Stange kann man nun entweder ein Faß, oder einen viereckigten Kasten, die aber beyde sehr starke Böden haben müssen, stellen, um in denselben den Taback sachdienlich fein stampfen zu können.

2) Das große Stampfwerk.

Dieses, welches man auch Stampfmühle nennt, hat eine ähnliche Einrichtung, wie die meisten Pochwerke, der Walk-, Oel- und Papiermühlen, und dient zugleich dazu, die inländischen Tabacksblätter und andere Arten Tabacksstengel und Blätterabgänge darin zu Tabacksmehl klein zu stampfen. Die beste Einrichtung, welche man in den neuern Zeiten, in Bezug auf diese Maschine gemacht hat, ist folgende: Mehrere Stampfen, von vier bis acht, werden mittelst einer Daumwelle in dem Stampfkasten in die Höhe gehoben, fallen Kraft ihrer eigenen Schwere wieder herab, und zerkleinern mittelst ihrer scharfen Bahn den untergelegten Taback. — Jede Stampfe hat unten einen Messersatz, worin zehn Stück andere Schneideeisen kreutzweise eingeschoben und festgehalten werden, um sie — wenn sie stumpf geworden — wieder abschrauben und schleifen zu können *) Eben so hat jede dieser Stampfen oben einen Quer- oder sogenannten Keilzapfen, welcher von den in den dahinterliegenden Wellbaume befindlichen vier Daumen oder Hebern, bei jedesmaliger Umdrehung viermal aufgehoben wird. An dem einen Ende oder Extreme des Wellbaumes befindet sich ein von festem Holze angefertigtes Kammrad, welches mit seinen Kämmen oder Zähnen auf ein Haar in den unter demselben befindlichen Drilling oder Getriebe paßt. Durch diesen Drilling, welcher mit einem Kurbel oder Drehgriffe versehen ist, wird das Kammrad, und durch

*) Die Schneidemesser müssen von gutem Stahl und gut geschliffen, sämmtlich zehn Zoll hoch, die vier großen aber sechszehn, die sechs kleinen aber nur vier bis sechs Zoll breit seyn, alle genau passen, und leicht ab- und angeschroben werden können. Uebrigens gehören zu jeder Stampfe zwey Messersätze, damit, wenn einer stumpf ist, sogleich wieder ein anderer geschärfter eingesetzt werden kann. —

dieses die ganze Maschine in Bewegung gesetzt. Der Stampfkasten hat einen aus starkem Holze angefertigten Deckel, worin die Stampfen in den dazu gemachten Löchern ganz geschlossen, genau auf- und niedergehen müssen, damit der Taback, welcher in den Kasten fein gestampft wird, nicht herausfliege. Der Stampfkasten selbst wird von drey Zoll starkem harten Holze gemacht, und der Boden desselben von gutem weißbüchenen Holze angefertiget. Hierzu nimmt man Balken von einem Fuß hoch und einem Fuß breit, fügt von diesen zu zwey und zwey an einander, verbindet sie mit Querriegeln, und legt dann erst den wohlschließenden weißbuchenen Boden hinein. Die beykommende Zeichnung Fig. I. wird die Sache deutlicher machen. — Wenn man — insofern hier die Rede von Blättern ist — solche erst auf der Schneidelade klein schneidet, und dann auf eine oder die andere Art recht trocken macht, so können ein paar Menschen täglich zwey bis dreyhundert Pfund mittelst dieser Maschine in grobes Mehl verwandeln, welches sodann durchgesiebt, eine große Menge feines Tabacksmehl liefern wird. —

e) Ein Röstofen.

Dieser bestehet aus einem mit einem Schnürloche versehenen, und mit einer eisernen, oder besser porcellanenen, irdenen oder steinernen Platte bedeckten Heerde, welchen man von Mauerziegeln oder sogenannten Backsteinen aufführen kann. Was seine Breite und Länge betrifft, so bauet man ihn drittehalb Fuß breit und viertehalb Fuß lang. In Rücksicht seiner Höhe aber richtet man sich nach dem Brennmaterial, dessen man sich zum feuern bedienen will. Will man Torf oder Steinkohlen brennen, so giebt man ihm eine Höhe von drittehalb Fuß, zur Holzfeurung aber giebt man einen halben Fuß zu, denn Holz schlägt schon höhere Flammen, als Torf und Steinkohlen. — In dem Ofen läßt man ungefähr in der Höhe von sechs bis acht Zoll einen starken eisernen Rost einlegen, um hierdurch den Zug des Feuers zu verstärken, und den Torf oder die Steinkohlen zum Flammenfeuer zu bringen. Auf diesen Heerd oder Ofen nun legt man eine oder die andere der obgedachten Platten, und zwar ganz egal und gut passend, und verstreicht die Fugen mit einem sachdienlichen Kütt. Die beste

und vortheilhafteste Einrichtung dürfte wohl folgende seyn: Man maure oben quer über den Ofen starke viereckigte Rosteisen, einen Mauerziegel oder einen Backstein lang von einander fest ein, lege sodann die besten ausgebrannten Mauerziegeln quer über selbe, schließe sie dicht an einander, maure sie fest, so daß das Ganze als eine Platte von Steinen anzusehen ist. Hierauf lege man nun ein dickes eisernes wohl an einander genietetes Blech, wie eine Tafel, und befestige es sehr genau. Um hier recht solid zu verfahren, so streiche man auf die Mauerziegel dünnen Lehm, worunter Kochsalz und büchene Asche gemengt ist, damit sich die eiserne Blechtafel recht fest darauf anschließen kann. Auf diese Vorrichtung setze man nun einen mit Holz fournirten Rand, der vorn mit einem Schieber versehen ist, um — nachdem man denselben aufgezogen — den Taback bequem ausbringen zu können. — Um nun aber auch dem Feuer einen sachdienlichen Luftzug zu verschaffen, undsowohl den Rauch, welchen das Feuer veursacht, als auch den Dunst oder Brodem, welchen der Taback veranlaßt, zu entfernen, ist noch eine doppelte Vorrichtung nöthig. Zum Behuf des erstern ist nichts anderes erforderlich, als daß man den Rauch mittelst eines eisernen oder töpfernen Rohrs durch die Rückwand des Ofens in einen Kamin oder Schornstein leitet, und ihn hierdurch in die freye Luft sendet. Zum Behuf des zweyten aber bringt man über dem Rostheerde einen Dunst- oder Brodemfang, wie man ihn in Färbereyen und Branntweinbrennereyen antrifft, an, fängt die aufsteigenden Dünste darin auf, und läßt sie durch einen mit ihm in Verbindung stehenden Kanal — ja nicht durch obigen Schornstein *) — ins Freye steigen. Diese Vorrichtung ist um so nöthiger, als sonst die übeln Ausdünstungen, die schädlichen und bösen Feuchtigkeiten, welche von dem auf der Röstplatte liegenden nassen Tabacke aufsteigen, der Gesundheit des Arbeiters sehr nachtheilig seyn würden. Man hat Beyspiele, daß Arbeiter, welche Taback von inländischen Blättern auf einer ohne Brodemfang gebaueten Darre hatten, von dem bösartigen Dunste angegriffen, fast vierzehn Tage krank darniederliegen, und beinahe alles aus dem Leibe brechen mußten. Uebrigens hält ein solcher Röstofen sehr lange warm, und ist auch von langer Dauer. —

*) Denn da würde ein Rauch dem andern im Herausfahren hinderlich seyn. —

Um aber auch den Taback auf dem Röstofen umwenden und ihn bequem davon bringen zu können, hat man einen Rechen oder eine Harke und eine kleine Krücke nöthig. Uebrigens bedient man sich in kleinen Tabacksfabriken auch wohl statt des Röstofens eines kupfernen, auf gelindem Kohlenfeuer stehenden Kessels, worin man den Taback schüttet und allmählig abdünsten und rösten läßt. —

f) Eine Spinnmühle.

Dieses Werkzeug, welches dazu bestimmt ist, auch in Deutschland Rollentaback machen zu können, hat die größte Aehnlichkeit mit der Garnhaspel, wie man sie in ganz Deutschland in den Haushaltungen braucht. Es ist nemlich ein hölzerner Haspel, welcher auf einer eisernen Spindel oder Spille — wie man hier und da auch sagt — steckt, die wagerecht auf zwey senk- oder lothrechten Ständern eines hölzernen Gestells läuft, und vorn einen doppelten oder S förmigen Haken hat. Dieser Haspel steht nun entweder vor dem, gegen zehn bis zwölf Fuß langen, mit einer Leiste umgeben Werktische, oder ist an einem Ende desselben befestiget, welches wohl einerley seyn dürfte. Siehe Fig. II. Uebrigens gehört zu diesem Werkzeuge

a) Ein Handeisen.

Dieses ist eine länglich viereckigt eiserne Platte, welche, wie die Stallkartätschen, auf ihrer Oberfläche mit zwey Riemen versehen ist, durch welche man beym Tabacksspinnen eine Hand steckt, und mittelst des Oberleibes den Druck verstärken hilft. —

b) Ein Rollenherz.

Dieses ist eine aus hartem Holze angefertigte, an den Enden Daumensdicke, in der Mitte aber etwas stärkere Welle, die mit beyden Enden auf zwey senkrecht stehenden hölzernen, mit Zapfenpfannen versehenen Ständern ruhet, und mittelst einer Kurbel oder eines Drehgriffs in umschwingende Bewegung gebracht werden kann.

g) Eine Plattmühle.

Dieses für alle Tabacksfabriken sehr schätzbare Werkzeug muß so eingerichtet seyn, daß man nicht nur die Tabacksrippen und die annoch mit den Rippen versehenen Blätter so dünne, wie ein feines Papier, sondern auch alle dicke Bleyplatten nach Belieben so dünne, als das feinste Postpapier, und zwar in sehr kurzer Zeit darstellen kann. Die ganze Maschine besteht aus zwey über einanderlaufenden Walzen, die mittelst ein paar Schrauben weit und enge gestellt werden können. Sie hat überhaupt Aehnlichkeit mit der sogenannten holländischen Calander, deren man sich in den Zeuch- und Cottonadenmanufakturen zum Mandeln der angefertigten Waare bedient, nur daß sie blos aus zwey Walzen bestehet, dahingegen die Calander dergleichen drey hat. In einigen Fabriken sind diese Walzen aus wohl polirtem Eisen angefertiget; in andern Fabriken hingegen ist die unterste Walze funfzehn Zoll dick und von weißbüchenem Holze gemacht; von außen aber mit einem Viertelzoll starken Messing überzogen und sehr genau abgedreht; die obere aber ist von bloßen weißbüchenem Holze von eben der Größe und eben so egal und genau abgedreht, als die erste. Die erste Walze ist mit einem aus gutem harten Holze angefertigten Kammrade versehen, dessen Kämme sehr genau in das darunter befindliche mit einem Drehgriffe versehene Getriebe greifen. Siehe Fig. III. Will man nun Rippen oder Tabacksblätter durchlaufen lassen, so muß man die Walzen sehr genau auf einanderschrauben. Wenn nun aber auch Rippen oder nicht ausgerippte Blätter zwischen den Walzen durchgegangen sind, so werden die Rippen so dünne, als feines Postpapier, folglich zu lauter Blatt. Man hat demnach hierbey — wenn man sonst will — den Vortheil, die Blätter nicht ausrippen zu dürfen, wenn man Karotten machen will; sogar wird ein dickes Blatt dadurch zugleich mit dünner und größer gemacht, wodurch die vorzüglichsten Karotten angefertiget werden können. Wenn die Blätter zum Rauchtaback die nemliche Procedur durchgehen, so erhält man einen sehr herrlichen Rauchtaback ohne Stiele oder Stengel. —

Will man sich dieser Plattmaschine zugleich als Bleyzug bedienen, so schmelzt man unter hundert Pfund Bley vier bis fünf Pfund reinen Wißmuth; gießt hieraus einen Achtelzoll dicke und einen halben oder ganzen Fuß lange Tafeln, und läßt diese so lange durch die Walzen laufen, bis sie so dünne sind,

als man sie verlangt. Auf diese Art erhält man sehr schöne und gleiche Bleytafeln, die so dünne sind, als feines Postpapier, woraus man sich nach der Größe der Knaster- oder Schnupftabackspäckchen, nach Belieben kleine und große Stücke schneiden kann. Uebrigens kann man mit dieser Maschine in einem Tage sehr viel ausrichten. In einigen Fabriken bedient man sich zwar eines sogenannten Bleygusses; da aber der Gebrauch desselben mit mehr Umständen verbunden ist, und doch nicht folgenreicher wirkt, als unsere Plattmaschine, so übergehe ich ihn; noch andere Tabacksfabrikanten lassen sich die benöthigten Bleybüchsen, gleich von Zinngießern oder von Bleyschlägern, nach Formen, welche sie ihnen vorher mittheilen, anfertigen, wobey sie dann am kürzesten wegkommen.

h) Eine Presse.

Diese, welche dazu bestimmt ist, die angefertigten Knasterrollen gehörig zu pressen, ist nichts anders, als eine gewöhnliche Schraubenpresse, wie man sie auch im Kleinen in vielen Haushaltungen zum Auspressen der Molken oder zum Apretiren der Servietten findet. Auf die Grundfläche dieser Presse legt man erst eine Reihe Tabacksrollen, auf diese ein Bret; hierauf wieder eine Reihe Rollen, sodann wieder ein Bret, und fährt so fort, bis genug Rollen eingelegt sind, läßt sodann den Preßblock mittelst des Schraubendrucks herunter, preßt die Rollen tüchtig, und läßt sie eine Zeitlang darunter liegen. —

i) Ein Carottenzug.

Dieses Werkzeug dient dazu, den Taback zu Stangen, welche wegen ihrer möhren- oder carottenartigen Bildung Carotten genennt werden, anzufertigen. Man hat zweyerley Gattungen von diesem Werkzeuge, nemlich

a) den kleinen- und

b) den großen Carottenzug.

a) Der

a) Der kleine Carottenzug.

Diesen, welchen man zur Anfertigung von kleinen, ungefähr einen halben Fuß langen Carotten braucht, ist sehr einfach. Man befestiget nemlich an einer Wand ein Seil, das so stark ist, als eine schwache Waschleine, und dessen anderes Ende an ein auf der Erde liegendes, doch etwas erhabenes Bret gebunden ist. Auf dieses Bret stellt oder setzt sich der Arbeiter, schlingt das Seil um den Taback, und preßt ihn so zusammen.

b) Der große Carottenzug.

Auch dieser kann auf zweyerley Art eingerichtet werden, und hiernach

1) in den großen gemeinen Carottenzug und

2) in die Carottentafel

getheilt werden.

1) Der große gemeine Carottenzug.

Dieser, welcher schon mehr zusammengesetzt ist, und zur Bildung großer, einen Fuß langer Carotten, verwendet wird, besteht in folgender Vorrichtung: Es läuft nemlich in einem hölzernen Bocke eine starke hölzerne Walze, welche man mittelst eines vorn an dieselbe befestigten Kreutzes nach Belieben umdrehen, und durch ein Sperrad, vermöge eines Sperrkegels, wieder sperren kann. Diese Walze dient dazu, daß ein darumgewickeltes Seil, welches mit dem andern Ende gegenüber an die Wand befestiget ist, schlaffer oder straffer angezogen werden kann. Dieses Seil nun wird um den Taback geschlungen, durch die Walze angespannt, und indem sich der Arbeiter mittelst eines Bretes oder einer sogenannten Pritsche auf das Seil setzt, wird der Taback zusammengepreßt oder carottirt.

2) Die Carottentafel.

Diese, auf welcher man sowohl kleine, als große Carotten bilden kann, bestehet aus einer tischähnlichen Tafel,

unter welcher an der Wandseite eine hölzerne Walze, die so lang, als die Tafel selbst ist, weggehet, und an beyden Hirnseiten mit eisernen Zapfen versehen ist. An der linken Hirnseite ist an dem Zapfen der Walze ein kleines Schnurrädchen befestiget, um welches eine Schnur gewunden, deren Ende oben an der Tafelseite an einem Haken befestiget wird. Mit dieser Schnur wird die Walze fest und locker, je nachdem es die Umstände erfordern, angespannt; auf die Walze selbst aber soviel Bindfaden gewunden, als man in einem Tage zum Carottenziehen gebrauchen kann. Das Ende der Carottenschnur gehet von hinten zu über eine kleine eiserne Rolle, und jeder Arbeiter, welcher an dieser Tafel Carotten zieht, hat eine solche kleine eiserne Rolle vor sich stehen, worüber er die Schnur von der untern großen Schnurwalze hinaufziehet, und um die vor ihm liegende Carotte herumschnürt, und dabey nach Möglichkeit festziehet. Siehe Fig. IV. — Uebrigens werden die beym Carottiren vorkommenden Handgriffe weiter unten vorkommen. —

k) Eine Rappirmühle.

Diese hat die Bestimmung, mittelst derselben den carottirten Taback zu zerkleinern oder zu pulvern. Man hat sie von doppelter Einrichtung, und beyde können sowohl von Menschen, als auch von Wasser in Bewegung gesetzt werden. Sie bestehet nemlich:

a) entweder aus einer mit einem Reibeisen versehenen Walze, oder

b) aus neben einander befestigten Sägeblättern.

a) Die aus einer mit einem Reibeisen versehene Rappirmühle.

Diese bestehet aus einem viereckigten hölzernen, ungefähr drey bis vier Fuß langen und anderthalb bis zwey Fuß breiten Kasten, in dessen obere Oeffnung man eine, mit einem aus verzinnten Eisenblech bestehenden Reibeisen beschlagene, und an einer Seite mit einer Kurbel versehenen Walze legt, und unter welche man eine leicht herauszuzie-

hende Schublade anbringt, um den rappirten Taback darin aufzufangen. Will man nun rappiren, so hält eine Person die Carotte senkrecht auf das Reibeisen, eine andere drehet die Walze mittelst der Kurbel um, und der Taback fällt sodann in die unter der Walze befindlichen Schublade.

b) Die aus neben einander angebrachten Sägeblättern bestehende Rappirmühle.

Da das Reibeisen der vorbeschriebenen Rappirmühle zu bald abgenutzt wurde, so nahm man seine Zuflucht zu einer andern, aus Sägeblättern bestehenden Vorrichtung; die man nun ebenfalls wieder von zweyfacher Art hat, nemlich:

1) die kleine und
2) die große Rappirmühle.

1) Die kleine Rappirmühle.

Diese besteht in einem hölzernen Rahm, dessen zwey Seitenstücke durch zwei Keile und eine eiserne Schraube zusammengehalten werden. Zwischen diesen Seitenstücken stehen etwa dreyßig sehr scharfgezähnte Sägeblätter, ungefähr einen Strohhalm breit von einander, und zwar so aufgerichtet, daß ihre Zähne oben in die Augen fallen. Unten ruhen sie auf einigen Leisten des Rahms, daß sie nicht schwanken. Uebrigens aber machen die zwei Keile das ganze Sägeregister unbeweglich. Die ganze Rappirmühle wird oben in das Blatt eines Tisches eingelassen, und unter derselben eine Schublade angebracht, um den rappirten Taback darinnen aufzufangen. Um nun aber auch mehr als eine Carotte auf einmal reiben zu können, so hat man eine eiserne Büchse erfunden, worin man auf einmal drei bis vier Carotten einspannen, und eben so leicht und geschwinde, und noch besser rappiren kann, als wenn man nur eine Carotte allein mit der Hand klein reiben wollte. Auf gedachter Büchse, welche mit ihrer Bodenöffnung auf dem Sägeregister hin und her bewegt werden kann, ist eine starke eiserne Schraube, wodurch der wohl einpassende Deckel auf die eingesetzten Carotten so wie es das Abreiben erheischt, niedergeschroben werden kann, angebracht. Auf beyden Seiten der Büchse ist

ein Angriff von Eisen befestiget, mittelst welcher sie der Arbeiter mit beyden Händen hin und her ziehen kann. Auf der Rückseite der Büchse ist ein mit einem viereckigen Loche versehenes Eisen angebracht, worin eine lange hölzerne Stange eingepaßt, und oben wieder an einer Querstange befestiget wird, so wie man dies am besten an den Glättstangen der Kattunglätter sehen kann. Nimmt man den Deckel aus der Büchse, so kann man die zugerichteten Carotten leicht hinbringen, und sie mittelst der obgedachten Schrauben und des wieder aufgelegten Deckels auf das Reibzeug drücken. Um die Carotten selbst aber ordentlich einsetzen zu können, so werden sie von allem Bindfaden befreyet, sodann in einer von starkem Holze angefertigten Form fest auf einander geschlagen, so daß sie ein Ganzes bilden. Die Form selbst ist inwendig von der nemlichen Größe als die Büchse auch ist. Wenn nun die Carotten in der Form fest auf einander zu einem viereckigen Stück geschlagen worden, so muß dieses Stück gerade in die Büchse hineinpassen, und eben so fest seyn, als wenn der Taback in die Büchse selbst wäre eingeschlagen worden. Man kann mittelst dieser Vorrichtung täglich eine ziemliche Quantität Carotten rappiren. Siehe übrigens Fig. V.

2) Die große Rappirmühle.

Diese Maschine, welche man vorzüglich für große Fabriken, die mit Bereitung von rappirten Tabacke wichtige Geschäfte machen, empfehlen kann, ist von der äußersten Wichtigkeit; sie liefert von zwey Menschen in Bewegung gesetzt täglich vier hundert Pfund Rappée; daher auch der Erfinder derselben in England, nach abgelegter Probe, ein Prämium von ein tausend zwey hundert Pfund Sterling erhalten hat. —

Die ganze Maschine äußert ihre Wirksamkeit durch die Reibelade, und dann durch ein besonderes Schieb- und Hebwerk, wodurch die eingepreßten Carotten mit dem Reibzeuge der Lade beständig in Berührung erhalten werden.

Die Reibelade, welche auf beiden Seiten einen eisernen Griff hat, mittelst dessen sie durch zwey Arbeiter hin und her gehoben werden kann, ist von drey Zoll starkem weißbüchenen Holze angefertiget, unten und oben offen, und hat auf beyden Seiten der Länge nach eine Vertiefung, worin

ein, auf beyden Seitenwänden inwendig festgemachtes langes und einen Zoll breites Eisen passet. Dieses Eisen bewirkt, daß die Reibelade beym besten Anschließen leicht hin und her geschoben werden, weder hinabsinken, noch aus ihrer Lage weichen kann. In der untern Bodenöffnung sind die Reibeisen statt des Bodens befestiget. Sie bestehen aus lauter Sägeblättern, welche vier Fuß lang, anderthalb Zoll breit und so neben einander eingespannt sind, daß jedes Blatt beynahe an das andere anschließt. Jedes Blatt hat zwar feine scharfe Zähne, welche alle einerley Gang haben, doch müssen sie so aneinander gelegt werden, daß, wenn am ersten Blatte die Zähne links zulaufen, sie am zweyten wieder rechts laufen müssen, und in dieser Ordnung werden dann so viele Sägeblätter neben einander eingespannt, daß die Breite der Reibelade im Lichten, der Länge nach ganz ausgefüllt wird. *) Betrachtet man nun diese Vorrichtung von unten, so findet man, daß der ganze Boden der Lade mit ziemlich dicht aneinander liegenden Sägeblättern besetzt ist.

Um nun aber auch diese Reibelade zum Zerkleinern des Tabacks anwenden zu können, sind noch zwey Kasten nöthig, nemlich:

a) der Carottenkasten und

b) der Druckkasten.

a) Der Carottenkasten.

Dieser, welcher zur Aufnahme der Carotten bestimmt ist, ist im Lichten zwey Fuß lang und einen Fuß breit, und inwendig mit starkem, geschliffenen, messingenen oder eisernen Blech beschlagen und ausgefüttert, damit sich der in denselben gedruckte feuchte Taback desto leichter aufwärtsschieben und mit dem Sägeregister in Berührung bringen lasse. —

b) Der Druckkasten.

Dieser, welcher oben mit einem Deckel versehen ist, hat ganz die Größe, daß er von unten hinauf in den Carottenkasten paßt, wenn er heraufgeschoben wird, die eingebrachten

*) Daß die Zähne der Sägeblätter links und rechts zulaufen müssen, zweckt dahin, daß die Reibelade bey jedem Zuge sowohl hin, als auch her, angreifen, und auf den sich unten von selbst heraufdrückenden und anpressenden Taback, wirken können muß. —

Carotten ein wenig heraufhebt, und sie von unten an die Reibelade anpreßt, so daß demnach allemal so viel Taback durch die Zähne der Reibelade abgerieben wird, als durch den Druck des Druckkastens aus dem Carottenkasten in die Höhe geschoben wird. —

Der Carottenkasten ruhet gerade, wie eine Schublade unter der Reibemaschine, und kann nach Belieben herausgezogen werden. Der Druckkasten ruhet auf einem Hebeisen, mittelst welcher er durch eine besondere Vorrichtung herauf in den Carottenkasten gedruckt werden kann.

Da nun die ganze Maschine durch die Reibelade in Bewegung gesetzt werden muß, wenn ihre Wirksamkeit dem Zwecke, den man durch sie zu erlangen sucht, entsprechen soll, so ist folgender Mechanismus angebracht:

Ein mit der Reibelade in Verbindung stehender Zughaken, oder ein sogenanntes Schiebwerk, greift zwischen die Zähne eines oben in der Mitte der Maschine befindlichen eisernen Steig- und Sperrades, und ziehet dasselbe, so wie die Lade hin und her bewegt wird, etwas herum. Da nun an beyden Seiten der Axe gedachten Rades ein klein Getriebe befestiget ist, so dreht sich auch dieses in gleichem Verhältnisse mit dem Rade. Ein jedes derselben greift nun mit seinen Triebstöcken in die Kerben zweyer Vertikal herablaufender Windeisen, welche mit dem Hebeisen, worauf der Druckkasten ruhet, in Verbindung stehen. Wird nun durch die Bewegung der Reibelade das Steigrad mittelst des Zughakens herunter gezogen, so heben die Getriebe, die Windeisen, diese ziehen das Hebeisen etwas herauf, und dieses druckt den auf ihm ruhenden Druckkasten in den Carottenkasten, die Carotten selbst aber werden dadurch etwas in die Höhe geschoben, und mit der geschärften Reibelade in Berührung gebracht. — Der Zughaken kann eng und weit gestellt werden. Geschieht das erste, so kann er auch das Steigrad nur wenig bewegen, und so der Druckkasten den Taback nur um ein merkliches aus dem Carottenkasten in die Höhe schieben, wodurch dann der Taback sehr klein und fein ausfallen muß. Stellt man aber den Zughaken weit, so erfolgt, indem er mehrere Zähne des Rades ergreift, eine größere Umdrehung des Rades, mithin auch eine größere Hinaufschiebung des Tabacks, der sodann durch die Reibelade zwar abgerieben wird, allein ziemlich grob zum Vorscheine kommt.

Will man nun zum Rappiren schreiten, so ziehet man den Carottenkasten, so wie man einen Tischkasten aus einem Tische herauszieht, hervor, und bepackt ihn mit Taback. Zu diesem Ende befreyet man die Carotten von allem Bindfaden, und bereitet sie zum Einpacken zu. Man nimmt nemlich einen kleinen, von drey Zoll dicken, harten Holze angefertigten Kasten, welcher im Lichten die Länge einer Carotte hat, und auch eben so breit und einen Fuß tief ist, damit eine ganze Carotte der Länge nach hineingelegt werden kann. In diesen kleinen Packkasten legt man zuerst unten eine ganze Carotte, dann schneidet man eine andere quer über gerade in der Mitte von einander, legt eine jede Hälfte so in den Kasten, daß das dicke Ende hinten, und das dünne nach der Mitte auf die ganze Carotte kommt. Hierauf nimmt man einen hölzernen Stempel, welcher genau in den Kasten paßt, setzt ihn auf die Carotten, und schlägt so lange mit einem Hammer darauf, bis die Carotten auseinander sind, und die Form des Kastens angenommen haben; sodann legt man wieder auf die nemliche Art eine ganze und zwey halbe Carotten darauf, bearbeitet sie wie die vorigen, und fährt so fort, bis der Kasten voll ist, dann macht man die Seitenwände des Kastens, die blos durch kleine Riegel mit einander in genauer Verbindung standen, auseinander, und nimmt den in diese Form geschlagenen Taback heraus, welcher nun, wenn man ihn aufrechts stellt, in den Carottenkasten paßt. Hat man nun acht solcher zusammengeschlagener Päcktchen fertig, so kann man damit gerade den Carottenkasten voll setzen, und dergleichen Päcktchen lassen sich von feuchten Blättern noch besser, als von Carotten in die Packform zusammenschlagen. Man thut übrigens wohl, wenn man dergleichen Packform-Taback aus Carotten immer vorräthig hat, welches auch um so leichter ist, als ein einziger Arbeiter täglich gegen tausend Pfund in den Formkasten einschlagen kann.

Auf beyden Seiten des untern Druckwerks sind zwey große Schubladen angebracht, welche den rappirten und herunterfallenden Taback aufnehmen, so wie dann der leere Raum zwischen diesen Laden auf allen Seiten mit Wachstuch gesperrt werden muß, damit kein Taback verfliegt. So oft es die Umstände erheischen, werden die Sägeblätter losgeschraubt, und mittelst feiner englischer Feilen von neuem geschärft.

Da aber zuletzt allemal ein Zoll hoch Taback in dem Carottenkasten zurückbleibt, so nimmt man diesen jedesmal bey frischer Packung heraus, und braucht ihn wieder zwischen die Carotten, welche in den kleinen Packkasten eingeschlagen werden, nach und nach zu Packformen; Taback. Ich glaube beikommende Fig. VI. dürfte ja wohl alles ziemlich deutlich machen. —

l) Eine Tabacksmühle.

Diese, welche blos zum Zerpülvern des feinsten und beynah staubartigen Tabacks angewendet wird, bestehet aus einem steinernen Fußgestelle, auf welchem ein, mit einer vorspringenden steinernen Umfassung oder mit einer Leiste umgebener Mühlstein horizontal oder wagerecht ruhet. In der Mitte dieses Steins, welchen wir das Bett oder den Lieger nennen wollen, befindet sich eine messingerne Pfanne, und in dieser läuft mit ihrem Zapfen eine ganz senkrecht oder vertikal stehende Welle, welche mit einem Loche und dieses mit einer durch dasselbe laufenden eisernen Achse versehen ist, an welcher auf beyden Seiten ein Mühlstein, welche wir Laufer nennen, angeschoben, so daß beyde Steine blos durch die zwischen ihnen stehende Welle von einander getrennt sind, und mit ihrer hohen Kante senkrecht auf der Fläche des obgedachten Bettes oder Liegers stehen. Um nun aber auch die ganze Vorrichtung in Bewegung setzen zu können, so ist oben an der zwischen den Laufern senkrecht stehenden Welle ein Stirnrad angebracht, welches mit seinen Daumen oder Zapfen in ein Getriebe, das an einer gleichfalls Vertikal stehenden und in Pfannen laufenden Welle angebracht ist, greift. Nun kommt es übrigens darauf an, durch welche Kraft das Werk in Bewegung gesetzt werden soll. Will man sich dazu der Pferde oder Ochsen bedienen, so ist weiter nichts nöthig, als daß die mit dem Getriebe versehene Welle, in gehöriger Weite von der Erde mit einem horizontalen Arm, und dieser mit Ortscheiten oder Waagen, um die Thiere daran spannen zu können, versehen werde. Soll aber das Werk durch die Kraft des Wassers in Bewegung gesetzt werden, so wird an gedachter Welle unten noch ein Getriebe angebracht, welches von den Zapfen eines an der Welle des Wasserrades befestigten Stirnrades, ergriffen, die horizontal liegende Welle des Wasserrades mittelst des auf

die Schaufeln ihres Rades strömenden Wassers in Bewegung und so das ganze Werk durch den Zusammenhang des ziemlich einfachen Mechanismus in Thätigkeit gesetzt wird. Die unter Fig. VII. beykommende Zeichnung möchte ja wohl alles ziemlich deutlich machen.

m) Ein Arbeitstisch.

Dieser, den man in einigen Fabriken auch Pritsche nennt, bestehet aus einer Tafel von festem Holze, die auf einem Gestelle ruhet, und mit einem emporstehenden Rande versehen ist. Sie ist sechs Fuß lang und drittehalb Fuß breit; der Rand der Rückseite anderthalb Fuß hoch, die Seitenwände aber laufen von hinten nach vorne, so wie die Treibbeete des Gärtners schief herabfallend zu und zwar so, daß der Vorderrand, welcher mit ihnen in Berührung steht, nur viertehalb Zoll hoch bleibt. Uebrigens hat das Fußgestelle die gewöhnliche Höhe eines Tisches. Dieser Arbeitstisch ist dazu bestimmt, die Schnupftabacke zu sieben, zu vermischen, zu befeuchten und durcheinander zu arbeiten. Um aber alles dieses recht bequem zu können, so braucht man noch einige andere kleinere Werkzeuge, nemlich:

a) Eine kleine und etwas größere Handwalze.

Diese, welche dazu bestimmt sind, den feinen Schnupftaback recht innig miteinander zu vereinigen, haben die Form von denjenigen Walzen, deren sich die Bäcker und Haushälterinnen bedienen, den Teig zu den breiten Kuchen oder den Nudeln auseinander zu treiben. —

b) Eine noch etwas größere, der Länge nach mit einem halben Zoll weiten und eben so tiefen Riefen versehene Walze.

Diese ist besonders nützlich und vorzüglich zu gebrauchen, um den Taback recht untereinander zu mischen.

c) Ein, einen Fuß langes, einen halben Fuß breites, einen halben Zoll dickes und auf seiner Oberfläche mit einem Griffe versehenes Bretchen.

Dieses, das man in verschiedenen Fabriken Mischbeet nennt, braucht man, den durchgesiebten Taback, wenn er

etwa zu trocken, und nachher auf eine oder die andere Art wieder angefeuchtet worden, zu drücken und zu mischen, bis alles gleichförmig angenetzt worden. Es ist also zum Theil Stellvertreter der zuletzt beschriebenen gerieften Walze.

b) Eine Handschaufel.

Diese, welche aus starkem Eisenblech bestehet, braucht man dazu, den Taback in Fässer aus- und einzuschaufeln, und auf dem Tische in Haufen zusammen zu bringen.

n) Verschiedene Packformen.

Diese, welche sowohl zum Einpacken des feinen Rauch- als Schnupftabacks bestimmt sind, können, was ihr Material betrifft, entweder von Blech oder von Holz angefertiget, und in Rücksicht ihrer Form entweder viereckig oder rund seyn. Man läßt sich verschiedene blecherne Formen, von ganzen, halben, viertels und achtels Pfunden nach vorgelegten Mustern machen. Zu einer jeden braucht man ein recht glatt abgedrehetes, oder, wenn der Trichter viereckigt ist, wohl abgehobeltes Holz, welches ganz lose in die Form paßt, und einige Zoll länger, als dieselbe ist. Ueber dieses Holz macht man nun die Papiertafeln zu den Paketen. Man windet nemlich das zum Paket bestimmte Papier in gerader Stellung und zwar so drum herum, daß sich die Zeichnung, mag es das Wappen, der verschlungene Name der Fabrik oder ein anderes Zeichen seyn, von außen zeigt und unter der Form ein Zoll leer bleibt. Hierauf schlägt man das Papier, welches unten vorstehet, um und siegelt's zu. In die Form nun drückt man das mit dem Papier umwundene Holz, ziehet das Holz heraus, so daß blos die Papierkapsel darin zurückbleibt. Hierauf setzt man den besonders angefertigten runden oder viereckigten Trichter auf, wiegt den zum Paket bestimmten Taback ab, arbeitet ihn durch den Trichter in die Papierkapsel, setzt das schon mehrmals angeführte Holz auf den eingestopften Taback, drückt es mit der Hand nieder, schlägt sodann mit einem Hammer darauf, und giebt so dem Paket seine gehörige Form; macht hierauf auch oben einen Umschlag, versiegelt auch diesen und drückt endlich das Paket durch die unten offene Form.

In einigen Fabriken verfährt man folgender Gestalt: Man läßt sich nemlich — nach Sprengels Bemerkung — in der Oberfläche eines hölzernen Klotzes eine viereckigte oder runde Form von Holz, die gerade so weit, aber etwas länger ist, als das Paket werden soll, einsenken, und mittelst eines Keils befestigen. Nun läßt man sich noch für jede Form einen passenden hölzernen Trichter, und einen locker in die Form passenden Stempel anfertigen; hierauf legt man ein zwey Zoll breites leinenes Band so in die Form, daß es mit beyden Enden oben herausstehet; schlägt das zum Paket bestimmte Papier um den Stempel, drückt ihn in die Form, zieht ihn mit Zurücklassung der Papierkapsel heraus, wiegt den zum Paket bestimmten Taback ab, setzt den Trichter auf die Kapsel, schüttelt den Taback hinein, stampft ihn mit einem Hammerstiele fest, nimmt sodann den obgedachten Stempel, setzt ihn auf den Taback, thut einige Schläge mit dem hölzernen Hammer darauf, giebt dem Pakete hierdurch die gehörige Größe und Festigkeit, ziehet es mittelst des aus der Form hervorstehenden Bandes heraus, und versiegelt es auch oben. —

Um aber in kurzer Zeit eine große Menge Taback in Pakete einschlagen zu können, hat man in neuern Zeiten folgende Vorrichtung erfunden und dargestellt: Man nimmt nemlich zwei acht Fuß lange, neun Zoll hohe und vier Zoll dicke Kloben, läßt sie so egal und glatt hobeln, daß, wenn man sie zusammenlegt, aufs genaueste aneinander passen. Diese Kloben nun läßt man in der Mitte der Länge nach, und zwar in ihrem Schlusse mit funfzehn entweder viereckigten oder runden Löchern und zwar dergestalt versehen, daß jeder Kloben die Hälfte des Lochs, welches so hoch und weit seyn muß, als das Paket werden soll, faßt. Setzt man nun diese mit halben Löchern versehenen Kloben zusammen, so erscheinen die Löcher ganz. — Damit nun aber auch gedachte Kloben genaupassend zusammenbleiben, und sich nicht etwa verrücken, so legt man sie auf ein Gestelle, und hält sie mittelst einiger Keile zwischen zwey Ständern zusammen, so wie Fig. VIII. alles genauer und deutlicher zeigen wird.

Will man nun Taback einschlagen, so hat man Patronen, und zur Anfertigung von diesen ein Patronenholz nöthig. Dieses letztere, welches so dick und breit seyn muß, als die

Patrone werden soll, hat in der Mitte von oben bis unten ein Loch, wodurch ein langes, rundes, unten mit einer Schraube versehenes Eisen, von der Stärke eines Pfeifenstengels gesteckt wird. An dieser Schraube wird ein viereckigter messingerner Boden geschraubt, der gerade so breit und groß seyn muß, daß er die Bodenfläche des Patronenholzes gerade und genau bedeckt. Wenn man nun um dieses Patronenholz das mit der beliebigen Zeichnung bedruckte Papier geschlagen, und von unten gehörig zugemacht hat, so stößt man mittelst des obgedachten runden Eisens die leere Patrone von dem Holze herunter, welche sodann aufs genaueste in ein Loch der mehr gedachten Kloben paßt. Dergleichen Patronen, zu deren Anfertigung man Kinder von zehn bis zwölf Jahren brauchen kann, läßt man in Menge vorräthig machen. Während man übrigens die funfzehn Klobenlöcher mit Patronen besetzt, so wiegt ein anderer den Taback ab, und ein dritter schlägt denselben mittelst des bereits oben gedachten Stempels oder Satzholzes in die Patrone nach den bereits angegebenen Handgriffen, nach und nach fest zusammen, bis alle funfzehn Patronen angefüllt sind. Ist dieses aber der Fall, so schlägt man — wie auch bereits weiter oben bemerkt worden, das übrige Papier oben zusammen, schlägt die Keile los, macht die Kloben von einander, und nimmt auf einmal funfzehn schöne, ganz gleichförmige feste Päckchen heraus, welche sogleich da, wo es erforderlich ist, versiegelt werden.

Ist man nun mit den mannichfaltigen Arten von rohen und zum Theil auch bereits fabrizirten Taback, den übrigen salzigen, sauren, geistigen und gewürzhaften Specereien, so wie mit den benöthigten Geräthschaften und Utensilien versehen, so kann man zur Fabrikatur des Tabacks selbst schreiten. Man fabricirt aber

A) Entweder Rauchtaback, oder

B) Schnupftaback, also

A) die Fabrikatur des Rauchtabacks.

Ehe man sich mit der Fabrikatur der mannichfaltigen Tabackssorten abgiebt, so thut man wohl, wenn man sich erst mit dem Allgemeinen der Rauchtabacksfabrik bekannt macht, um in der Folge gerade fortfahren zu können, ohne

zu viel an Zeitaufwand zu verlieren, welches gewiß gegen den obersten Grundsatz der Wirthschaftslehre wäre. Unter dieses Allgemeine aber rechnet man:

1) Das Sortiren des rohen Tabacks.

Da die Tabacksblätter, man mag sie selbst erzogen, oder angekauft haben, und wenn sie auch selbst auf einem und demselben Grundstücke gebaut worden, nicht von einerley Qualität sind, so ist es nöthig, daß man sie sachdienlich auslieſt oder sortirt. Dieses hat einen außerordentlichen Bezug auf die künftige Bestimmung und Güte des zu fabricirenden Tabacks. Man lieſt daher, nachdem man die Bündelchen, in welche sie gebunden sind, aufgelößt hat, die Blätter von einerley Farbe, einerley Geruch und von gleicher Fettigkeit zusammen und bewahrt sie besonders auf. Die dünnen, magern und trocknen bestimmt man zum Rauchtaback, die dicken, saftigen und fetten aber zum Schnupftaback, so wie man vorzüglich die vorkommenden schlechten Blätter zu geringern Sorten verwendet. Man kann übrigens — wenn man recht genau seyn will — von jedem einzelnen Blatte, vorzüglich aber des Virginischen und Maryländischen Tabacks zwey Sorten machen, nemlich die obere Hälfte von der Spitze bis zur Mitte zu Varinas, die untere Hälfte aber bis zum Rippenende zu Suicent bestimmen.

2) Das Sauçiren des Tabacks.

Das Sauçiren oder Beitzen zweckt — wie auch bereits weiter oben bemerkt worden — vorzüglich dahin ab, die bittere ekelhafte Schärfe des Tabacks zu verbessern, und die flüchtigen Bestandtheile desselben zu entwickeln, zu vermehren und zu erhöhen *). Man nimmt zu diesem Ende von den sortirten Blättern, eine starke Hand voll, taucht sie in eine der bereiteten laulichen Sauçen, von deren Bereitung noch

*) So soll ein Fabrikant in Holland blos dadurch ein ansehnliches Vermögen erworben haben, daß er seinen Rauchtaback mit einer Cascarillentinktur besprengt, und Bolongaro in Höchst zwischen Frankfurt und Mainz so außerordentlich reich geworden seyn, daß er durch eine allmählige Gährung durch die Kraft der Sonnenwärme, seinem Schnupftabacke einen so hohen Grad der Güte gegeben hat.

gehandelt werden wird, oder besprengt sie damit, daß sie überall durchaus davon benetzt werden, und legt sie in das weiter oben beschriebene Beitzfaß, wobei man folgender Gestalt verfährt: Man legt nemlich erstlich eine Schicht oder Lage der Blätter auf den Stellboden des Fasses, drückt sie mit den Händen zusammen, und legt sodann wieder eine Schicht, und zwar gerade quer darüber, und fährt so fort, bis das Faß schichtenweise voll gelegt worden. Ist dies aber, so gießt man alle übrige Sauçe darüber, deckt das Faß mit einem genau schließenden Deckel zu, und läßt es vier und zwanzig Stunden stehen; sodann läßt man die Brühe oder Sauçe, welche sich unten im Fasse gesammelt hat, ab, gießt sie wieder auf die Blätter, und wiederholt dieses noch zweymal. Hierauf aber beschwert man den genau passenden Deckel, mit einem hundert Pfund schweren Steine, und läßt alles so lange stehen, als es der Beitzprozeß nach Maasgabe der zu fabricirenden Tabackssorte erheischt *), so wie dies noch weiter unten vorkommen wird. —

In einigen Fabriken weicht man von dieser Verfahrungsart ab. Man bindet nemlich die sortirten Blätter zu funfzehn und funfzehn Stück an den hintern Rippenenden mit einem Bindfaden zusammen, ziehet dann ein Bündelchen nach dem andern so geschwind als möglich durch die in einer Wanne oder einem Fasse befindliche Beitze oder Sauce, hält sie dann gerade in der Hand, und zwar so lange, bis etwas von den hintern Rippen abgelaufen ist, schlägt sie sodann eine halbe Stunde, oder so lang in ein leinenes Tuch, bis sich die Rippen ganz durchzogen haben; macht sie sodann wieder von einander und bestimmt sie zur Schneidebank oder zum Rollenspinnen. Beym Auseinandermachen der saucirten Blätterbündchen muß man sich in acht nehmen, daß kein Bindfaden darunter bleibe; denn dieser würde, wenn er mit unter den Taback geschnitten würde, demselben einen unangenehmen Geruch mittheilen.

3) Das Schneiden des Tabacks.

Hierzu bedient man sich des weiter oben gedachten

*) Der feine goldgelbe Taback erfordert hier eine Ausnahme; denn diesen muß man, damit er durch die Feuchtigkeit nichts an seiner angenehmen und empfehlenden Farbe verliert, gleich nach dem Anfeuchten verarbeiten.

Schneidezeugs, vorzüglich aber der sogenannten Schneidelade: man nimmt nemlich eine Handvoll gebeizter oder saucirter und in gleicher Länge liegender Blätter, hält sie mit beyden Händen und schneidet sie mittelst eines gegen sich gestellten Messers mitten durch, legt das abgeschnittene Ende an das Bodenbret der Lade, und verfährt sodann auf gleiche Art auch von vorne, um die Lage vor dem Schneidemesser oder der Klinge recht gleich zu machen. In der Mitte kann der Taback unzerschnitten liegen und die kurzen Blätter können mit eingepackt werden. Hat man die Lade mit Taback gefüllt, so legt man den Deckel auf und drückt die heraus stehenden Blätter mittelst eines keilförmigen Eisens ein, legt den mit einer Schraubenmutter und Schraube versehenen Steg queer darüber, und fängt dann mittelst eines Queereisens, welches oben durch den Schraubenkopf gehet, an zu schrauben, und preßt hierdurch den Taback möglichst fest zusammen. Da hier nun aber die Lade nicht ganz voll bleibt, so muß man noch einmal aufpacken und so pressen, daß der Taback endlich so fest, wie eine Mauer in der Lade sitzt. Ist ein Viertel oder die Hälfte ausgeschnitten, so kann man wieder nachschrauben. Uebrigens hängt die Feinheit des Schnitts ganz von der Stellung des mit der Lade in Verbindung stehenden Schiebwerks ab. — Wenn nun aller Taback aus der Lade geschnitten, so bleibt allemal noch einige Zollbreit darin zurück, den man dann bey einer neuen Füllung wieder mit einpacken muß; so wie dies auch mit dem ersten Abschnitte, der größtentheils grob und etwas ungleich ausfällt, der Fall ist. Will man aber eine Sorte schneiden, so ist es sehr rathsam, daß man jedesmal ein fertiges Paket von der nemlichen Sorte zur Hand nimmt, und sich bemühet, den Schnitt desselben möglichst genau nachzumachen; denn die Verehrer des Tabacks sehen so genau hierauf, daß, wenn der Taback nicht den nemlichen Schnitt der einmal bekannten Sorte hat, die Sache gleich verdächtig scheint und vom Kaufe abschreckt.

4) Das Rösten und Trocknen des Tabacks.

So wie der Taback vom Schnitt kommt, so reibt man ihn mit den Händen und bringt ihn ganz locker auseinander. Hierauf schüttet man ihn ungefähr eine Hand hoch auf die eiserne, porcellanene, irdene oder steinerne Platte des weiter

oben beschriebenen Röst- oder Darrofens und zwar so viel, als darauf gehen will. Zuvor aber muß man die Darre so heitzen, daß man kaum eine Hand darauf leiden kann, so wie man auch dafür sorgen muß, daß das Feuer immer egal, d. h. nicht bald zu stark, nicht bald zu schwach brenne. Geschieht dies nicht, so kann der Taback sowohl zu wenig Hitze bekommen, oder auch wohl gar verbrennen. Den auf die Darre gebrachten Taback rührt man nun oft um, und sichert ihn gegen das Versengen, welches man durch mittelmäßig unterhaltenes Feuer und fleißiges Umarbeiten und Wenden am besten bewirken kann. Merkt man, daß der Taback durchs Verdünsten die mehrsten Feuchtigkeiten verlohren hat, und anfängt kraus zu werden, so ist es Zeit, ihn von der Darre zu nehmen. Man öffnet zu diesem Ende den an der Vorderseite des Darrheerds befindlichen Schieber, kehrt den Taback in der Geschwindigkeit mit einem Haarbesen herab, und streuet ihn auseinander. Ist man mit den Rösten ganz fertig, so bringt man den Taback auf einen reinen, gedielten oder gebreterten und mit Tüchern belegten Boden, schüttet ihn eine Handhoch auf einander, wendet ihn einigemal um, und bringt ihn nach zwölf Stunden auf einen Haufen. Ist er nun gehörig getrocknet, so besprengt man ihn mit eben der Sauce oder Beitze, womit man die Blätter vor den Schneiden saucirt hatte. Den auf diese Art zubereiteten Taback mengt man nun tüchtig durcheinander, drückt ihn in reine Kisten oder Fässer ein, und hebt ihn an einem trocknen Orte zum künftigen Gebrauche auf. —

Um denjenigen Taback, der nicht gut sortirt und unansehnlich ist, ein besseres und gefälliges Ansehen zu geben, so pflegt man ihn mit einer aus einer feinen Farbenerde bestehenden Farbe zu Hilfe zu kommen. Man reibt nemlich, wenn der Taback auf der Darre anfängt heiß zu werden, ein wenig gemahlnen guten holländischen Ocker durch ein feines Haarsieb auf denselben und mengt alles wohl durcheinander. Wenn er in der Folge vier und zwanzig Stunden auf dem Boden gelegen hat, so bringt man ihn auf einen Haufen zusammen, und siebt ihn zu gleicher Zeit durch ein Haarsieb, welches auf einem, mit zwey Leisten beschlagenen Kasten hin und her geschoben werden kann, damit sich die grobe Farbe verliere.

5) Das

5) Das Schwefeln des Tabacks.

Dieses trifft blos jene Sorten von Taback, welche sehr fein geschnitten und unter dem Namen feiner Krull; oder Kraustaback verkauft werden, und zweckt blos dahin ab, dem Taback ein sehr gefälliges Ansehen zu geben, und das Brennen desselben beym Rauchen zu erleichtern. —

Zu dem Schwefeln selbst hat man in großen Fabriken besondere feuerfeste Gemächer, welche man Schwefelkammern nennt. In diesen bringt man den gedorrten Taback in die Höhe, breitet ihn auf eisernen, enggeflochtenen Drathgittern dünn aus, und setzt dann in verschiedenen Gegenden der Kammer auf den Fußboden ein Becken mit glühenden Kohlen, und streuet nach und nach gestoßenen Schwefeln darauf, läßt den Dampf ganz allmählig in den Taback hineinziehen, und selbigen recht hochgelb werden. —

Bey kleinen Vorräthen schüttet man den Kraustaback auf eine dünne Leinwand und hält ihn damit über angezündeten Schwefel in die Höhe, und schüttelt den Taback dabey in der Leinwand öfters hin und her, und verschafft hierdurch dem Dampfe Gelegenheit, recht einzudringen. —

6) Das Einpacken des Tabacks.

Um den Taback sachdienlich einpacken zu können, braucht man vor allen Dingen

a) Packpapier und

b) Siegellack.

a) Packpapier.

Hierunter werden hier jene feinere Papierarten verstanden, welche mit dem Namen, den Figuren oder Wappen der Fabrik versehen sind, und sogleich beym ersten Anblick zeigen, unter welcher Firma der darin befindliche Taback zu haben ist. Die Namen, Figuren oder Wappen werden theils in Holz geschnitten, theils in Kupfer gestochen. Erstere sind zwar wohlfeiler, letztere aber weit schöner und gefälliger. Wohnt in dem Orte — wo man seine Fabrik unterhält, kein

Formschneider oder Kupferstecher, so darf man die Zeichnung des gewählten Namens oder Wappens nur zu einem auswärtigen Künstler schicken, sie schneiden oder stechen, und sodann durch einen Buch- oder respektive Kupferdrucker abdrucken lassen *).

b) Siegellack.

Dieses kauft man entweder in den Siegellackfabriken, bey Schreibmaterialienhändlern oder bereitet es sich selbst. Im letztern Falle hat man es wohlfeiler, als im erstern; denn da gewinnt man schon den Werth der Fabrikation.

Zum Behuf der Tabacksfabrik kann man das benöthigte Siegellack auf folgende zwey Arten bereiten.

I.

Man nehme 2 Pfund Harz,
2 Unzen reines Colophonium,
1 Unze Schellack

lasse alles in einem irdenen, gutglasirten Topfe über einem ganz gelinden Kohlfeuer zergehen, und menge sodann

4 Unzen fein gestoßene und gesiebte Mennige oder Ziegelmehl,
½ Unze venezianischen Terpentin

darunter, und walze die Masse nachher auf die bald folgende Art zu Siegelrollen.

*) Um sich das Packpapier selbst nach seinem eigenen Geschmacke anzufertigen, kann man sich mit wenigen Kosten eine Kupferpresse anschaffen, und sich die Platten dazu stechen lassen. Das Abdrucken selbst geschiehet mittelst zwey in der Mitte der Presse angebrachten starken und mit einer Winde versehenen Walzen, zwischen welchen ein glattgehobeltes eichenes Bret eingeschoben ist, worauf die Kupferplatte unter das zuvor angefeuchtete Papier zu liegen kommt. Zum Abdruck mit schwarzer Farbe kann man Ruß mit Branntwein benetzen, zur rothen Farbe aber feinen Wiener- oder Florentiner Lack nehmen. Beyde Arten müssen unter Leinöl gerieben, ganz dünne aufgestrichen, und dann die Kupferplatte mit einem in scharfer Seifensiederlauge getunkten leinenen Tuche abgewischt werden, damit nur in der abzudruckenden Zeichnung die Farbe zurückbleibt. —

II.

Man nehme 2 Pfund Harz,
½ Colophonium

lasse es in einem irdenen glasirten Topfe über einer Kohlpfanne schmelzen, und thue, wenn es flüssig geworden,

½ Pfund Mennige, oder
¼ Pfund fein gesiebtes Ziegelmehl dazu,

rühre es auf dem Feuer wohl um, und gieße es alsdann auf eine marmorne oder weiße blecherne Platte, und forme es zu Stangen oder Rollen. Man nehme zu diesem Ende von der ausgegossenen Masse ungefähr eine Unze oder zwey Loth ab, und halte sie über ein gelindes Kohlfeuer, worauf sie sich ziehen und bequem bearbeiten läßt. Diese Masse walzert man nun auf vorgedachter marmornen oder blechernen Platte zu Stangen. Um nun aber auch den gebildeten Stangen einen Glanz und dadurch ein gefälliges Ansehen zu geben, so faßt man sie an beyden Enden mit den Fingern an, und hält sie, indem man sie zwischen den Fingern herumdrehet, über ein gelindes Kohlfeuer, und der Glanz wird gleich da seyn. —

Das Einpacken selbst nun geschiehet entweder:

a) in Briefe oder
b) in Pakete.

a) Das Einpacken des Tabacks in Briefe.

Dieses, welches die einfachste Einpackungsmethode ist, geschieht folgender Gestalt: Man legt nemlich das signirte Papier auf den Arbeitstisch, daß die Zeichnung unten zu liegen kommt. Nun wiegt eine Person den Taback gehörig ab, und schüttet ihn auf das Papier, eine andere legt das Papier in Briefform zusammen, und schließt sie entweder mit Siegellack oder mit Kleister. Man wird übrigens recht wohl fahren, wenn man das Zusammenlegen und versiegeln Stückweis, z. B. nach Dutzenden bezahlt; hierdurch werden die Arbeiter — mögen es Knaben oder Mädchen seyn — zum Fleiß angesporrnt, und sie zählen nicht mehr die Tage

an welchen sie gearbeitet, sondern die Briefchen, die sie geliefert haben; denn ihr eignes Interesse treibt sie dazu *).

b) Das Einpacken des Tabacks in Pakete.

Dieses, welches weit umständlicher als das vorige ist, ist bereits oben an der Seite 106 vorgekommen, daher es hier, um unnöthige Wiederholung zu vermeiden, übergangen wird. —

Was aber das Versiegeln der Briefe und Pakete betrifft, so läßt man einige Stangen Siegellack in einem irdenen Tiegel über gelindem Kohlfeuer erweichen, und bringt es sodann mit einem kleinen hölzernen Spaden auf das Papier. Sollte während dieser Beschäftigung das Siegellack etwa auf dem Feuer zu spröde werden, so darf man nur etwas Terpentin dazu gießen, und es wird gleich geholfen seyn. Die Siegelrollen oder Stangen selbst am Lichte zu erweichen, und das erweichte Lack auf das Papier zu streichen, oder tröpfeln zu lassen, ist nicht rathsam; denn es gehen gar zu viele Tropfen unbenutzt verlohren. —

7) Das Lagern des Tabacks.

Dieses ist von der äußersten Wichtigkeit; denn der gelagerte Taback gewinnt so an seiner Güte wie der Wein, der sich selbst im Keller durch gelinde fortdaurende Gährung von Jahr zu Jahr immer mehr veredelt. Man packt zu diesem Ende die fertigen Briefe oder Pakete in reine Fässer oder Kisten, und bringt diese auf ein Lager, welches weder der Zugluft, noch der Sonne ausgesetzt, oder endlich gar feucht ist. Je länger der Taback auf diese Art lagert, desto besser wird er, so wie dies unstreitig die Holländer am besten wissen. —

7) Das Spinnen des Tabacks.

Nicht alle Arten von Taback werden gleich nach dem Sauçiren geschnitten, sondern es giebt auch Sorten, welche

*) Daß man einige Sorten, z. B. drey Mohren, drey Königen Taback in Düten schlägt, ist bekannt, und eben so leicht, als wenn man die Briefform wählt. —

zu Rollen gebildet und so in den Handel gebracht werden. Hierher gehört nun:

a) Der feinere amerikanische Rollentaback, wohin die mannichfaltigen Canaster- und Halbcanasterarten gehören.

b) Der gemeine Rollentaback, der blos aus inländischen Blättern bereitet, und nur vom gemeinen Manne geraucht wird.

Die Handgriffe, welche zum Bilden der Stangen erforderlich sind, sind bey beyden die nemlichen. Was die feinere Sorten betrifft, so werden die vorher sortirten und nachher saucirten Blätter, auf den oben an der Seite 87 beschriebenen Darrhorden etwas abgewelkt, und sodann gesponnen. Was aber den gemeinen Landtaback anbelangt, so muß dieser erst sortirt werden. Man theilt ihn in gelben und in braunen. Der erste ist der beste, der letztere aber schlechter. Man reinigt jedes Gebund, nachdem man es aufgelöst hat, in einem hölzernen Siebe von Staub und Sand, und nimmt dem gelben zwey Zoll lang die starken, unmittelbar am Stengel sitzenden Rippen. Wollte man diese darin lassen, so würden sie in der Folge theils das Brennen erschweren, und theils den Taback auch etwas bitter machen. Den gelben verwendet man zu dem besten, den braunen aber zu dem schlechtesten Rollentabacke. — Das Spinnen selbst geschiehet folgender Gestalt:

Man besprengt nemlich mittelst eines kleinen Besens den Taback mit Wasser *) und zwar den gelben mäßig, den braunen aber etwas stärker, und sucht hierdurch mehr Zähigkeit und stärkeres Zusammenhängen der Blätter zu bewirken. Hierauf sondert man die breiten und ganzen Blätter von den kleinen und zerrissenen, und nennt jene, weil sie zum Umwinden oder zur äußern Hülle der Wickel verwendet werden — Spinn- oder Wickelblätter. Ist dieses geschehen, so nimmt man — je nachdem die Wickel oder Rollen dicke oder dünne werden sollen — zehn bis zwanzig

*) Sollte man saucirte Blätter spinnen, und diese etwa zu trocken geworden seyn, so besprengt man sie mit der nemlichen Sauce, womit sie vorher waren angefeuchtet worden.

Blätter, drückt sie mit den Händen zu einem Wickel zusammen, und legt sie auf den Werktisch, wovon bereits weiter oben die Rede war. Diesen ersten Wickel macht man aus freyer Hand, indem man ihn Stelle für Stelle mit einem Wickelblatte umwindet, an dessen Spitze man einen zweyten ansetzt, und ihn ebenfalls mit Wickelblättern versieht. Nachdem dieser Wickel, als Anfang der Rolle gebildet ist, so bindet man ihn mittelst eines Bindfadens an den Spinnhaspel, hängt ihn an den S förmigen Haken und legt ihn auf den Werktisch. Nachdem dieses geschehen, so drehet ein anderer den Haspel um, und verschafft so den Blättern Gelegenheit, sich recht ineinander winden zu können. Während nun jener den Haspel drehet, so legt man auf dem Werktische einen Wickel an den andern, überzieht sie mit Deck- oder Wickelblättern und drückt zugleich mit der andern, mit dem oben Seite 94 beschriebenen Handeisen bewaffenten Hand beständig auf die Rolle, damit sie recht glatt und fest werde. Hat die Rolle die Länge des Werktisches erreicht, so ziehet man sie aus dem Haspelhaken, wickelt sie auf den Haspel, steckt, wenn dieses geschehen, das Ende derselben durch den gedachten Haken, spinnt neue Wickel, und fährt so fort, bis man seinen Zweck erreicht hat. —

Um nun aber auch den gesponnenen Taback gehörig zu Rollen zu bilden, bedient man sich des oben Seite 94 beschriebenen Rollenherzes. Man drehet nemlich dieses mittelst einer Kurbel oder eines Drehgriffs herum, und wickelt so den gesponnenen Strang neben und aufeinander, so, daß gerade die verlangte Stärke der Rolle herauskommt.

Nun kommt es — was die Befestigung der angefertigten Rollen betrifft — darauf an, was für eine Sorte Taback man gesponnen und zu Rollen gebildet hat. War es gemeiner Rollentaback, so befestiget man sie entweder mit Bindfaden, wie in Deutschland, oder umwickelt sie wie in Holland mit gerollten Rohrblättern. Waren es aber feinere Sorten, die man gern als Canaster an den Mann bringen möchte, so befestiget man sie durch Rohr- oder auch blos durch Holzspieße, um ihre Windungen desto fester zusammen zu halten. Sehr wohl thut man übrigens, wenn man die Rollen mittelst der bereits oben Seite 96 beschriebenen Schraubenpresse tüchtig zusammen drückt, und sie mehrere

Wochen in ihrem Schraubengehäuse liegen läßt. Dieses ist ein vortrefflicher Anfang von dem Lagern, wovon bereits geredet worden.

Wenn man mit dem Allgemeinen der Rauchtabacksfabrikatur bekannt ist, so kann man nun auch weiter schreiten, nemlich

die Fabrikatur der verschiedenen Rauchtabackssorten

vornehmen.

Die Güte des Tabacks hängt theils von der Beschaffenheit des Gewächses, theils von der bessern oder schlechtern Beitze, und endlich theils von der geschickten Vermischung verschiedener Blätter und Sorten durcheinander ab. — Halle, ein vortrefflicher Technologe und feiner Denker drückt sich hierüber so aus: Die ganze Kunst der Tabacksfabrikanten beruhet im Grunde darauf, daß sie die verschiedenen Arten der Tabacke von verschiedenen Himmelsstrichen, nach dem Geschmack der Mehrheit untereinander zu mengen verstehen. Dieses erlernte Chaos ist ihre wahre botanische Goldgrube, und wie leicht ist dieser Kux über der Erde zu bearbeiten. — Wie viele Krämer haben Reichthümer blos dadurch zusammengebracht, daß sie unter gemeine, gelbe, unreife oder braune Provinzialblätter den Havannataback und Korb-Varinas geschnitten haben.

Der Rauchtaback, welchen die Tabacksfabrikanten führen, und größtentheils selbst bereiten, ist

entweder Canaster, Suicent, oder gemeiner Rollentaback.

I. Die Bereitung des Canasters.

Der eigentliche wahre oder feine Canaster wird weder in Europa gebaut, noch daselbst fabricirt, sondern kommt bereits gesponnen und zwar über Cadix aus Amerika zu uns.

Indessen giebt es doch auch Canasterarten, welche in den europäischen, und selbst auch in den deutschen Fabriken bereitet werden. — Also

1) die Bereitung des Canasters.

Man theilt den Canaster in gesponnenen und geschnittenen.

Erste Sorte gesponnener Canaster.

Man nehme: 100 Pfund virginische Blätter von gelber oder hellbrauner Farbe, und haue von dem dicksten Stiele zwey bis drey Zoll ab,

Zur Beitze $3\frac{1}{2}$ Maaß alten Malaga,
5 Pfund Canarienzucker,
$\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Fenchelsaamen,
1 Unze langen Zimmt,
1 Unze Cascarillenrinde —

koche diese Species so lange in zwanzig Maaß Flußwasser, bis die Brühe anfängt etwas dick zu werden, und filtrire sodann die Flüssigkeit durch ein Tuch. In diese noch warme Sauçe tunke man die obgedachten virginischen Blätter, lege sie — wie bereits oben bemerkt worden — in das Beitzfaß, drücke sie mit den Händen fest ein, gieße die übriggebliebene Sauçe darauf, bedecke sie mit einem runden, passenden Brete; beschwere dieses mit einem Gewichte, und hebe die unten ablaufende Brühe zum künftigen Gebrauche auf. Nachdem nun die Blätter im Sommer vierzehn Tage, im Winter aber drey Wochen unter dem Drucke in der Sauçe gelegen, so nehme man sie heraus, trockne sie etwas auf den Darrhorden, übergebe sie dem Tabacksspinner, lasse sie spinnen und zu Rollen bilden, diese durch Rohrspieße befestigen, und dann mittelst der weiter oben gedachten Presse recht fest zusammendrücken, wo sie dann in Zeit von sechs Wochen ihre Vollkommenheit erreichen werden. Uebrigens aber ist es gut, wenn man sie ein ganzes Jahr liegen läßt, ehe man sie zum Verkauf bringt. —

Zweyte Sorte gesponnener Canaster.

Man nehme: 100 Pfund braune virginische Blätter von

der besten Sorte, und haue ihnen die gröbsten Stengel einen bis zwey Zoll ab.

Zur Sauçe: 4 Pfund Smirnaische Rosinen, koche diese mit zwölf Maaß oder Quart Wasser in dem Sauçenkessel nach und nach bis zu sechs Maaß ein, lasse das Dekokt etwas abkühlen, und filtrire es durch ein grobes leinenes Tuch in eine saubere, vom Böttner angefertigte Wanne. Die nunmehro ganz verkochten Rosinen thue man in das nemliche leinene Tuch, und presse sie so lange, als noch etwas Brühe abläuft. Gieße hierauf die sechs Maaß Rosinenbrühe wieder in den vorigen Kessel, setze sie über ein schwaches Feuer, gieße noch

24 Maaß Wasser,
4 Maaß guten Franzwein darunter, und thue
2 Pfund Fenchelsaamen,
2 Pfund Wachholderbeere, und
9 Unzen vom besten feinzerstoßenen Zimmt

dazu, und lasse alles wohl verdeckelt zwey Stunden lang langsam kochen. Hierauf thut man zu dieser Brühe noch 4 Pfund vom besten und feinsten gestoßenen Candiszucker, rührt alles wohl untereinander, deckt den Kessel zu, und läßt alles wieder zwey Stunden langsam kochen; hebt sodann den Kessel vom Feuer, filtrirt die annoch heiße Brühe durch ein leinenes Tuch in ein Fäßchen und drückt den Satz ganz rein aus. Ist dieses geschehen, so gießt man zu dieser Brühe noch 2 Maaß alten Franzwein, worin man ein halb Pfund Rosenhonig aufgelöst hat, rührt alles wohl untereinander, und läßt die Flüssigkeit so lange stehen, bis sie nur noch laulich ist. Nun nimmt man die sortirten und entstielten Blätter, taucht sie Handvollweise in die noch lauliche Brühe, und übergiebt sie — wie bereits weiter oben bemerkt worden — dem Beitzfasse. Haben sie hier nun drey Wochen in der Beitze gelegen, so nimmt man sie heraus, läßt sie auf den Darrhorden etwas abtrocknen, durch den Tabacksspinner in Rollen umwandeln und unterwirft sie der Presse.

Dritte Sorte gesponnener Canaster.

Man nehme: 50 Pfund guten braunen Portoriko,
30 — feine hellbraune marylándische

Blätter, wovon der dickste Stiel drey Zoll lang abgeschnitten worden,
16 Pfund der größten hellbraunen Brasilien- oder Havannablätter,
4 Pfund Lux.

Zur Beitze: 2½ Maaß alten Malaga,
7 Unzen feinen raffinirten Zucker,
4 — geschnittene ächte virginische Tabacksstengel,
4 — gestoßenen Fenchelsaamen,
4 — Weingeist,
2½ — des besten gestoßenen Zimmts,
2 — Salpeter,
2 — Salz,
1 Quente Cascarillenrinde,
1 — gestoßenes Gumi Benzoe,
½ — des besten braunen Ambra,
¼ — Moschus,

thue sämmtliche Species in eine hinlänglich große Flasche, lasse sie acht Tage lang auf einem warmen Ofen, oder einige Stunden auf heißem Sande digeriren; gieße hierauf die Flüssigkeit in eine andere Flasche, die zurückbleibende Species aber thue man in einen kupfernen Topf, gieße vier Maaß Wasser dazu, verdeckle den Topf, verklebe ihn mit einer Blase, lasse die Masse noch eine halbe Stunde kochen, sodann kalt werden, filtrire die Flüssigkeit durch ein feines, leinenes Tuch, vermische sie mit der zuvor besonders in eine Flasche abgegossenen, und bewahre sie an einem kühlen Orte auf. Mit dieser Beitze sauçire man nun die obgenannten Tabacksblätter, und verfahre übrigens, wie bisher öfterer gelehrt worden.

Vierte Sorte gesponnener Canaster.

Man nehme: 100 Pfund der besten ausgesuchten virginischen Blätter und befreye sie von ihren Stielen.

Zur Sauçe: 1 Pfund gestoßene Cascarillenrinde *)

*) Man darf ja die Cascarillenrinde, nicht mit dem weißen Zimmt, mit welchem sie dem Aeußern nach viel Aehnlichkeit hat, verwechseln. —

4 Unzen gestoßene Gewürznäglein,
2 Unzen Muskatenblüthe,

thue alles zusammen in eine große Flasche, gieße acht Maaß guten Franzwein darauf, und lasse alles wohl verpfropft acht Tage lang an der Sonne oder an einem andern warmen Orte digeriren, schüttle jedoch dabey die Masse täglich einmal um. — Hierauf nehme man noch:

4 Pfund gelben Candis,
4 — Smirnaische Rosinen,
1½ — zerstoßenen Fenchelsaamen,
1 — des besten langen, zerstoßenen Zimmts,

koche diese Species mit dreyßig Maaß Flußwasser unter öfterm Umrühren, vier Stunden lang, langsam ab, decke jedoch nach jedesmaligen Umrühren den Kessel wieder zu; hebe sodann den Kessel vom Feuer, filtrire das Dekokt in ein Fäßchen und drücke den Satz möglichst rein aus. Ist nun diese Brühe etwas abgekühlt, so gießt man die vorher angefertigte Sauçe dazu, läßt es eine halbe Stunde zugedeckt stehen, filtrirt es, da es noch warm ist, durch ein leinenes Tuch, drückt den Satz rein aus, und so ist die Beitze fertig.

In diese Brühe nun tunkt man die Tabacksblätter, schlägt sie in das Beitzfaß, und läßt sie, nachdem man die abgezapfte Brühe dreymal darüber hergegossen, vierzehn Tage wohl eingepreßt darin stehen; nimmt sie sodann heraus, breitet sie über Nacht aus, läßt sie etwas abtrocknen, und zu Rollen spinnen, und diese sechs Wochen in der Presse stehen. —

Fünfte Sorte gesponnener Canaster.

Man nehme: 100 Pfund der besten braunen virginischen Blätter und schneide ihnen die untersten gröbsten Stiele einen Zoll lang ab.

Zur Beitze: 50 Maaß Salzsauce *).

*) Um diese zu bereiten, so lasse man in vierzig Maaß Brunnenwasser so viel Küchensalz auflösen, daß ein ganzes Ey, wenn

In diese Sauçe tunke man nun die sortirten Blätter handvollweise, lege sie in ein gewöhnliches Beitzfaß, und wenn eine Lage fertig ist, wieder eine andere quer darüber, und fahre so mit Eintunken und Einlegen fort, bis alle Blätter ins Faß gelegt sind. Hierauf gieße man das übrige Salzwasser noch oben über die Blätter, decke das Faß mit einem passenden Deckel zu, und lasse es so zwey Tage stehen; nehme sodann alle Blätter aus dem Fasse, thue sie in einen Korb, und lasse das Salzwasser ablaufen. Ist dieses geschehen, so gieße man so lange reines kaltes Brunnenwasser über die Blätter, bis das ablaufende Wasser nicht mehr trübe sondern helle und klar erscheint. Man thut wohl, wenn man die Blätter im Korbe öfters umwendet, damit das Salzwasser desto besser davon gewaschen werden kann. Ist auch diese Arbeit vollendet, so läßt man die Blätter auf den Darrhorden etwas abwelken, und legt sie dann in nachstehende Beitze ein. Man nimmt nemlich:

6 Maaß guten Franzwein,
$1\frac{1}{4}$ Pfund vom besten langen, feingestoßenen Zimmt,
$1\frac{1}{4}$ Pfund feingestoßene Gewürznäglein,
$\frac{1}{2}$ Pfund Rosenhonig;

thut alles dieses in eine Flasche, schüttelt es tüchtig durcheinander, verpfropft die Flasche recht fest, und läßt das Gemenge unter täglichem Umschütteln acht Tage an der Sonne, oder an einem andern warmen Orte digeriren, filtrirt die Flüssigkeit durch ein leinen Tuch, und hebt sie in der Flasche zum fernern Gebrauche auf. Nun nehme man:

30 Maaß reines Wasser,
5 Pfund des feinsten raffinirten Zuckers,
$1\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene Wachholderbeeren,
$\frac{1}{2}$ Pfund trockne, feingestoßene Lorbeerblätter,

und dann den Satz von der obigen Brühe; lasse alles vier

man es hineinlegt, oben aufschwimmt. Man hat diese Flüssigkeit zwar sowohl für den Rauch- als Schnupftaback verdächtig machen wollen, allein sie ist es in keinem Falle. Nicht im ersten; denn das Salz ist feuerbeständig, wird daher nicht verflüchtiget, sondern bleibt in der Tabacksasche zurück — nicht im zweyten Falle; denn in diesem Falle wirkt das Salz, wie selbst auch der Schnupftaback, blos als Reitzmittel, also blos reitzend, nicht aber zerstörend. —

Stunden lang wohl kochen, und drücke die Flüssigkeit, nachdem man den Kessel vom Feuer gehoben, so warm als möglich, durch ein sauberes leinenes Tuch; lasse sodann diese reine Sauçe so lange abkühlen, bis man eine Hand darin leiden kann, gieße nachher das obgedachte und vorräthige Weindekokt, nebst einem halben Pfunde acht Tage lang in einen Maaß Weingeist digerirter Cascarillenrinde dazu, und schüttle alles wohl durcheinander. In diese Beitze nun tunkt man die vorher mittelst der Salzsauçe vorbereiteten Blätter Handvollweise, und drückt sie — auf die bereits beschriebene Art — in das Beitzfaß ein; gießt die übrige Brühe darüber, deckt das Faß zu, und läßt es vier und zwanzig Stunden stehen, zapft die Brühe, welche sich unten im Fasse gesammelt hat, ab, und gießt sie wieder über die Blätter. Dieses wiederholt man alle vier und zwanzig Stunden dreymal, beschwert sodann den Deckel mit einem schweren Gewicht oder Steine, und läßt alles so vier Wochen hindurch ruhig stehen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man allen Taback aus dem Fasse, läßt ihn auf den Darrhorden etwas abwelken, spinnen, in Rollen verwandeln, und diese sechs Wochen lang unter der Presse liegen, wo man dann einen ganz vortrefflichen Canaster haben wird.

Sechste Sorte gesponnener Canaster.

Um diese, so wie die folgende Sorte zu bereiten braucht man nichts, als rechte gute inländische Blätter, vorzüglich aber von dem baumartigen Tabacke.

Ehe man diese aber der Beitze anvertraut, so muß man sie erst von ihren angebornen Crudidäten befreyen. Hierzu braucht man nichts anders, als buchene Aschenlauge *). Ist

*) Diese bereitet man folgender Maaßen: Man läßt siedendes Wasser durch rothbuchene Holzasche, welche man in einen mit einem Tuche ausgeschlagenen Laugenkorbe geschüttet hat, laufen, wiederholt dieses Filtriren nachdem man das Wasser jedesmal wieder ins Kochen gebracht hat, drey bis viermal; denn je schärfer die Lauge ist, desto besser wird der Taback gereiniget. Man hat auch diese Flüssigkeit verdächtig zu machen gesucht; allein sie ist wirklich nicht schädlich; denn sie geht mit den extraktiven Theilen des Tabacks eine seifenartige Verbindung ein, und verliert auch selbst durch die Behandlung einen großen Theil ihrer eigenthümlichen Schärfe. Wollte man eine solche scharfe Lauge roh genießen, so würde sie freylich von schrecklichen Folgen seyn.

diese Lauge stark genug, so siedet man sie, und gießt sie vom Feuer weg gleich auf die in einem Beitzfasse aufgeschichteten Tabacksblätter, bedeckt sie gehörig, preßt sie mittelst eines aufgelegten schweren Gewichtes oder Steines, und sorgt dafür, daß die Lauge einen halben Zoll hoch über den Taback stehe. Haben nun die Blätter zwanzig Stunden in der Lauge geweicht, so drückt man sie stark aus, welkt sie etwas ab, und giebt ihnen folgende Sauçe. Man nimmt nemlich:

12 Maaß Bierwürze,
4 Unzen Wachholderbeeren,
4 — Coriander,
4 — Loorbeeren,
2 — Cubeben,
2 — Storax,

zerstößt diese harten Substanzen gröblich, und kocht sie in einem wohl zugedeckten Gefäße eine Stunde lang bey gelindem Feuer, und läßt, während dieses geschieht, zwey Unzen Cascarillenrinde in einem Viertelmaaß Wein, worin sie eine Nacht eingeweicht worden, recht scharf auskochen; vermischt diesen Absud nebst drey Pfund feinem Zucker, zwey Pfund Küchensalz und drey Unzen Anisöl mit der Sauçe, und läßt solche, damit die zerstoßenen Sachen zurückbleiben, durch ein Sieb laufen und kalt werden. Werden nun die von ihren Crudidäten befreyeten Landblätter in dieser Sauçe gebeitzt, und auf die bereits mehr vorgekommene Art behandelt, so erhalten sie eine Canasterartige Fettigkeit, einen angenehmen Geruch und lassen keine schwarze Asche in der Pfeife zurück.

Siebente Sorte gesponnener Canaster.

Man nehme: Von ihren Crudidäten befreyete Landblätter.

Zur Beitze: 6 Unzen feinen Zucker,
3 — feinen grünen Thee,
1 — Nägleinzimmt,
1 — braunen Zimmt, und
6 Stück Mutternäglein,

zerstoße diese Species gröblich, und koche sie in einem wohlvermachten Gefäß mit zehn Maaß Wasser langsam, bis sich alles zu Boden gesetzt hat, filtrire sodann die Flüssigkeit,

feuchte die Blätter damit an, saucire sie sechs Tage lang und behandele sie, wie bisher gelehrt worden. Um die angefertigten Rollen noch mehr zu veredeln, so tauche man leinene Tücher in die Sauce, schlage sie um selbige, und wiederhole dieses so oft, bis die Sauce von allen Seiten in die Rollen gedrungen ist; hierauf aber presse und trockne man sie. Nimmt man unter die Landblätter etwa den dritten Theil ungarische, so erhält man einen starken Taback, welcher einem guten Canaster sehr nahe kommt. —

Die Bereitung des geschnittenen Canasters.

Erste Sorte geschnittener Canaster.

Man nehme: 100 Pfund gutsortirte braune virginische Blätter.

Zur Beitze: 20 Maaß reines Wasser,
4 Pfund von dem feinsten raffinirten Zucker,
1 Pfund feingestoßenen Fenchelsaamen,
1 Pfund Lorbeerblätter,

lasse alles zusammen zugedeckt zwey Stunden kochen, drücke sodann die Flüssigkeit durch ein sauberes Tuch, und lasse sie so lange in einem Fäßchen stehen, bis sie laulich abgekühlt ist. Hierauf nehme man eine Handvoll Blätter, tunke sie in die Brühe, daß sie überall naß werden, drücke sie so aus, daß nichts mehr von der Brühe abtröpfeln kann, und lege sie schichtweise in einen Zuber; und fahre so mit Eintunken, Ausdrücken und Einlegen fort, bis aller Taback auf solche Art eingelegt ist. Ist man nun hiermit fertig, so lege man einen passenden Deckel auf die Blätter, beschwere diesen mit einem starken Gewichte, und lasse alles so vier und zwanzig Stunden stehen. Hierauf nehme man den Deckel wieder ab, und lasse den annoch feuchten Taback auf der Schneidelade schneiden, und sodann auf der Tabacksdarre gehörig trocknen.

Dieser getrocknete Taback wäre nun zwar schon gut zum Rauchen; allein er ist doch noch kein Canaster, sondern muß erst durch folgende Behandlung dazu gemacht werden. Man nehme nemlich:

4 Unzen Mastix,
2 Unzen Sandrach,

stoße beydes klein, thue es in eine Flasche, gieße ein Nösel oder halb Maaß des allerbesten Weingeistes darauf, verpfropfe die Flasche recht gut, und lasse das Gemisch unter abwechselnden Umschütteln vier Tage bey gelinder Wärme digeriren; gieße sodann vier Maaß guten Franzwein dazu, schüttle alles wohl untereinander und lasse es wieder vier Tage in gelinder Wärme stehen. —

Nun nimmt man das übrige von derjenigen Sauce, womit die Blätter bereits gebeitzt worden, gießt die letztere Auflösung, wie sie oben beschrieben worden, dazu, rührt alles wohl untereinander, und besprengt den geschnittenen Taback damit, und arbeitet ihn mit den Händen so durcheinander, daß er überall und durchaus befeuchtet werde. Hierauf lege man ihn in einen Zuber, lasse ihn vier und zwanzig Stunden zugedeckt stehen, ihn sodann, wenn er noch zu feucht seyn sollte, an der Luft vollends abtrocknen und in Päckchen fest einschlagen, wo er dann, wenn er vierzehn Tage gelagert, ein ganz vortrefflicher Canaster seyn wird. —

Zweite Sorte geschnittener Canaster.

Man nehme:	40	Pfund	ächten Canaster,
	40	—	Portoriko,
	20	—	braune virginische Blätter.
Zur Beitze:	18	Maaß	Wasser,
	2	Pfund	Calmus,
	1	—	Violenwurz,
	1	—	braunen Candis,
	8	Unzen	Cardemomenschaalen,

koche diese Species miteinander, seihe die Flüssigkeit durch ein Tuch, feuchte die Blätter damit an, schneide und röste sie, lasse sie ganz ausschwitzen, und nehme sodann:

3 Maaß Pontak,
1 Pfund feinen Zucker,
1 Loth Citronenöl,
1 — Nägleinöl,
1 — Zimmt,

20 Tropfen

20 Tropfen Zimmtöl, und
2 Stück Muskatennüsse,

lasse diese Gewürze einige Tage an einem warmen Orte in dem Weine digeriren, filtrire die Flüssigkeit, besprenge den Taback damit, drücke ihn in ein Faß oder einen Zuber, lasse ihn tüchtig von der Brühe durchziehen, trockne ihn hernach an der Luft und schlage ihn in Pakete ein. —

Dritte Sorte geschnittener Canaster.

Man nehme: 42 Pfund gelbe virginische Blätter,
32 — Portoriko,
26 — feinen Canaster.

Zur Beitze: Ganz die vorige Species in Verbindung mit der nemlichen Verfahrungsart.

Vierte Sorte geschnittener Canaster.

Man nehme: 50 Pfund braune virginische Blätter,
30 — Portoriko, und
20 — guten Canaster,

bearbeite sie mit der vorigen Sauce und behandle sie, wie bereits vorher bemerkt worden. —

Fünfte Sorte geschnittener Canaster.

Man nehme: 100 Pfund von den besten sortirten virginischen Blättern.

Zur Beitze: 6 Pfund gute Smirnaische Rosinen,
2 — gröblich zerstoßene Lorbeerblätter
1 — zerquetschte Wachholderbeeren,

koche diese Saucen-Materialien mit dreyßig Maaß Wasser in einem verdeckelten Kessel vier volle Stunden ab, rühre die Masse von Zeit zu Zeit um, filtrire die Flüssigkeit so warm als möglich, durch ein reines leinenes Tuch, und presse den Bodensatz rein aus. Ist nun diese Brühe bis zur Milchwärme abgekühlt, so tunke man die Tabacksblätter handvollweise hinein, schichte sie auf die bereits beschriebene Art in das Beitzfaß auf, gieße zuletzt die übrige Sauce darauf, und beschwere das Gemenge, mit einem durch ein

schweres Gewicht, gedrückten Deckel. Sind acht Tage verflossen, so lasse man die Brühe, welche sich unten im Fasse gesammelt hat ab, gieße sie wieder über die Blätter, bedecke und presse diese wieder, wie das erstemal. Nach abermaligen acht Tagen wiederhole man dieses abzapfen und begießen; nehme hierauf die saucirten Blätter heraus, lasse sie auf der Schneidelade sachdienlich schneiden, auf dem Röstofen gehörig trocknen, und unterwerfe den Taback nach folgender Behandlung. Man nehme nemlich:

8 Maaß Muskatenwein,
4 — reines Wasser,
9 Unzen feingestoßenen Zimmt,
4 — Muskatenblüthen,

koche alles eine Stunde lang in einem wohl zugedeckten Kessel, gieße sodann die Brühe durch ein leinenes Tuch, und lasse dann in dieser Brühe noch vier Pfund von allerfeinsten raffinirten Zucker zergehen. Ist alles zergangen, so befeuchte man den Taback mit dieser Sauce, drücke ihn in ein Fäßchen, lasse ihn vierzehn Tage lang wohl zugedeckt stehen, und trockne ihn dann, daß er weder zu feucht bleibt, noch zu trocken werde, auf den Darrhorden ab, schlage ihn in Päckchen, lasse ihn etwas Lagern, und verkaufe ihn unter dem Namen eines holländischen Canasters.

Sechste Sorte geschnittener Canaster.

Man nehme: 100 Pfund von den besten braunen, rein ausgesuchten virginischen Blättern.

Zur Sauce: 2 Pfund Cascarillenrinde,
1 — kleingeschnittene Feigen,
1 — Fenchel,
1 — Wachholderbeeren
1 — weißen Candis,

zerstoße alles, und koche es mit dreyßig Maaß reinem Wasser vier Stunden lang im wohl verdeckelten Kessel ab, filtrire sodann die Flüssigkeit durch ein Tuch und lasse sie milchwarm abkühlen; tunke die Blätter in diese Brühe ein, lege sie schichtweise in das Beitzfaß, drücke sie fest zusammen, gieße die sämmtliche Sauce darüber, bedecke das Faß mit einem wohlschließenden Deckel, beschwere diesen mit einem starken

Gewichte, lasse alles vierzehn Tage ruhig stehen, und zapfe dann die Brühe, welche sich unten im Fasse gesammelt hat, ab, und bewahre sie besonders auf. — Die saucirten Blätter schneide man auf der Schneidelade, und trockne den geschnittenen Taback blos an der Luft auf den bekannten Darrhorden ab, und packe ihn in inwendig mit Bley ausgefütterte Päckchen. Man thut übrigens am besten, wenn man diese Canasterart im Sommer bereitet; denn da kann man den Taback ohne Feuer abtrocknen. Je länger er aber in den Päckchen lagert, desto besser wird er. Man verkauft ihn gewöhnlich unter dem Namen englischer Canaster.

Siebente Sorte geschnittener Canaster.

Man nehme 100 Pfund gute virginische lange, braune Blätter, tunke sie handvollweise in bloßes reines Wasser, drücke sie vier und zwanzig Stunden lang in ein Faß, schneide sie auf der Schneidelade und trockne sie auf den Röstofen wieder ganz ab. Hierauf nehme man zur Beitze:

3 Pfund feinen raffinirten Zucker,
1½ Maaß Zimmtwein, und
1 Nösel Mastixextrakt *),

lasse den Zucker in zwanzig Maaß reinem Wasser zergehen, gieße die zwey übrigen Species dazu, rühre alles wohl durcheinander, lasse ihn auf dem Hausboden abtrocknen; gieße unter die übrige Hälfte der Brühe ein Maaß Wachholderbeerwein, von dessen Bereitung bereits oben Seite 73 geredet worden; sprenge den Taback abermals an, arbeite ihn auf dem Arbeitstische wieder tüchtig untereinander, lasse ihn auf dem Hausboden an der Luft abtrocknen, drücke ihn etwa

*) Das Mastixextrakt bereitet man folgender Maaßen: Man stößt nemlich zwey Pfund vom besten Mastix recht fein, thut ihn in eine Flasche, und gießt acht Maaß von allerstärksten Franzbranntwein darauf, verpfropft die Flasche wohl, und läßt das Gemisch vier Wochen lang unter abwechselnden Umschütteln an der Sonne, oder sonst einem warmen Orte digeriren. Je länger die Flüssigkeit stehet, desto besser ist es. Sollte man aber keinen starken Franzbranntwein haben, so thut man am besten, wenn man Weingeist nimmt. Die Flasche signirt man mit dem Worte: Mastixextrakt.

vier Wochen lang in ein Faß ein, und verkaufe ihn nachher, ohne ihn in Päckchen zu schlagen.

Achte Sorte geschnittener Canaster.

Man nehme:	100	Pfund ausgesuchte, braune lange virginische Tabacksblätter.
Zur Beitze:	2	Pfund guten dichten Weinstein,
	2	— guten Salpeter,

stoße jede dieser Species einzeln ganz fein, mische sodann beyde untereinander, thue die Hälfte dieses Gemenges in einen großen eisernen Mörser, stelle diesen unter den Camin, wo der Zug recht stark ist; nehme hierauf mit einer Zange eine glühende Kohle, und lege diese auf das in dem Mörser befindliche Pulver. Dieses wird bald anfangen zu brennen, sehr stark rauchen, und so lange damit fortfahren, bis alles ausgebrennt ist, welches in Zeit von zehn Minuten zu geschehen pflegt. Man lasse es kalt werden, stürze den Mörser um, und hebe das zurückgebliebene Salz, welches schön weis ist, auf, und behandele die andere Hälfte der Mischung eben so, wo sich dann das nemliche Resultat ergeben wird. — Das auf diese Art gewonnene Salz stoße man sogleich möglichst fein, und bewahre es in einem mit einer nassen Blase und doppelten Papiere zu verbindenden steinernen Topfe oder Zuckerglase auf. Hierauf nehme man folgende Species:

$3\frac{1}{2}$	Pfund	Cascarillenrinde,
2	—	vom besten langen Zimmt,
1	—	Wachholderbeeren.

zerstoße jedes besonders für sich, menge es wohl untereinander, und thue ein Pfund von dem vorgedachten Salze hinzu. Hat man auch dieses mit dem ganzen Gemenge innigst vermischt, so thue man es sogleich in eine große gläserne Flasche, gieße zwey Maaß vom besten weißen Franzwein dazu, verpfropfe die Flasche und lasse alles so wohl zugemacht stehen. Hierauf gieße man wieder vier Maaß von dem nemlichen Weine darauf, rühre das Gemenge mittelst eines langen Holzes möglichst geschwind auf, verschließe die Flasche von neuem, und stelle sie acht Tage lang ruhig an die Sonne, oder sonst einen warmen Ort hin. Nach Verlauf dieser Zeit gieße man wieder acht Maaß von dem vorigen Weine dazu, schüttele oder rühre alles wohl untereinander, und lasse es so

wieder acht Tage stehen. Endlich gieße man nochmals acht Maaß Wein dazu, rühre es abermals um, und lasse es wieder acht Tage stehen. Nach Verlauf dieser Zeit ist das Ganze zum Gebrauch fertig, und man signirt die Flasche mit dem Worte: Canasterwein.

Will man nun unsern Canaster bereiten, so nehme man die obgedachten Blätter, besprenge sie mit zwanzig Maaß reinem Wasser, worin man ein Pfund vom feinsten raffinirten Zucker zerlassen hat, lege und drücke sie gehörig in ein Faß, lasse sie drey Tage darin liegen, schneide sie auf der Schneidelade und lasse sie auf der Tabacksdarre ganz abtrocknen. Hierauf nehme man:

20 Maaß reines Wasser, lasse
2 Pfund weißen Candis darin zergehen, gieße
3 Maaß Canasterwein,
½ Maaß Mastixextrakt, und
½ Pfund Rosenhonig dazu,

rühre alles wohl untereinander, feuchte den Taback durchaus damit an, arbeite ihn auf dem Arbeitstische tüchtig durcheinander, lasse ihn auf Horden an der Luft abtrocknen, befeuchte ihn abermals mit der nemlichen Brühe, lasse ihn abermals abtrocknen, und schlage ihn in mit Bley ausgefütterte Pakete ein.

Neunte Sorte geschnittener Canaster.

Man nehme: 100 Pfund aussortirte maryländische Blätter.

Zur Beitze: 30 Kannen Wasser,
10 Pfund geschnittene Feigen,
3 Loth gestoßene Gewürznäglein,
3 Schoten Vanille,

reiße den Blättern die Stengel eine Handbreit aus, sprenge sie mit reinem Wasser ein, bedecke sie mit einem nassen Tuche nnd lasse sie zwölf Stunden darunter liegen. Hierauf schneide man sie und lasse den Taback auf der Darre abtrocknen; koche die kaum gedachten Species zwey Stunden lang in einem wohl verdeckelten Topfe, nehme sodann den Topf vom Feuer, thue ein halb Pfund grünen Thee hinein,

lasse ihn, jedoch ohne die Flüssigkeit zum Kochen kommen zu lassen, eine halbe Stunde neben dem Feuer stehen, filtrire die Brühe durch ein sauberes Tuch, saucire den Taback damit, und behandle ihn, wie vorher gelehrt worden.

Wenn man die verschiedenen Canasterarten, wie bisher gelehrt worden, anfertiget, so thut man wohl, wenn man die dabey zurückgebliebene Sauce besonders aufhebt, und sie in der Folge entweder zur Bereitung der nemlichen Tabackssorte verwendet, oder auch zum Anfeuchten geringerer Tabacksarten braucht.

II. Die Bereitung des Suicents.

Das es schwer ist, die Grenzlinie zwischen den geringen Canasterarten und dem eigenthümlichen Suicent zu bestimmen, so mag hier erst die Bereitung jener Tabackssorten folgen, welche zwischen dem Canaster und dem gemeinen Suicent stehen, und dann die Bereitung der weniger feinen Sorten den Beschluß machen. Also

1) Die Bereitung des sogenannten Halbcanasters.

a) Erste Sorte Halbcanaster.

Man nehme: 50 Pfund aufgelöste gelbe und braune Portorikoblätter,
25 Pfund hellbraune virginische oder maryländische Blätter, wovon der dicke Stiel zwey bis drey Zoll lang abgeschnitten worden.
20 Pfund Havannablätter,
5 Pfund Lux.

Zur Beitze: die nemliche, welche oben Seite 120 von Bereitung des Canasters die Rede war, beschrieben worden, thue noch:

8 Maaß Wasser,
8 Unzen Salz, und
4 Unzen Salpeter

dazu, und verfahre übrigens, wie gleichfalls oben bemerkt worden.

Ist dieser Taback gesponnen, so lasse man die Rollen einige Monate liegen, bringe sie sodann einen Tag in einen Keller, und lasse sie sodann schneiden, den hierdurch erhaltenen Taback aber lasse man hierauf ja nicht auf dem Röstofen, sondern auf den Darrhorden und zwar blos so trocknen, daß man ihn ohne Gefahr in Fässer schlagen und zum Verkauf aufbewahren kann. Will man aber den Taback wirklich rösten, so besprenge man ihn mit der Beitze, und zwar so wenig als möglich; denn besprengt man ihn zu stark, so braucht er zu viel Zeit, um auf dem Röstofen gehörig zu trocknen, und verliert eben hierdurch sehr an seiner Güte. —

b) Zweyte Sorte Halbcanaster.

Man nehme: 100 Pfund gelbe virginische Blätter, welchen man den Stengel von unten hinauf vier Zoll abgenommen hat.

Zur Beitze: 20 Maaß reines Wasser, worin
3 Pfund feiner raffinirter Zucker zerlassen worden, und
1½ Maaß Zimmtwein,

besprenge mit dieser kalten Sauce den Taback, so daß er durch und durch recht angefeuchtet wird, packe ihn in ein Faß fest ein, lasse ihn so vier Tage stehen; nachher auf der Schneidelade schneiden und auf dem Hausboden abtrocknen; feuchte ihn sodann — aber ja nur ganz schwach — mit der übrigen Brühe an, und schlage ihn in Paketchen ein. Man kann ihn mit Ehren unter dem Titel: Englischer Varinas verkaufen.

c) Dritte Sorte Halbcanaster.

Man nehme: 100 Pfund feinen aufgelösten Portorike.

Zur Beitze: 18 Maaß Wasser,
1 Pfund Sassafraß,
1 — Citronenschaalen,
1 — Candiszucker,
4 Unzen Rosenholz,

3 Unzen Cardemomen,
2 — Gewürznäglein,
2 — Paradiesholz,

lasse sämmtliche Species eine Stunde zusammen kochen, filtrire die Masse, saucire mit der Flüssikeit den Taback, und behandle ihn, wie bereits oft erwähnt worden. —

b) Vierte Sorte Halbcanaster.

Man nehme: 100 Pfund feine virginische Blätter,
Zur Beitze: $2\frac{1}{2}$ Maaß Franzwein,
$1\frac{1}{4}$ — Weinessig,
$1\frac{1}{4}$ Unze gestoßene Gewürznäglein,
1 Unze, 2 Quentchen Muskatenblüthe,
6 Gran Moschus,

lasse diese Species etliche Tage lang in gelinder Wärme digeriren, gieße sodann

5 Maaß Wasser

dazu, lasse alles zusammen eine Stunde lang kochen, filtrire die Flüssigkeit durch ein sauberes Tuch, gieße noch

5 Maaß Wasser

dazu, und mische dann

5 Pfund raffinirten Zucker, und
5 Unzen zerstoßenen Zimmt

darunter, besprenge die Blätter damit, und bearbeite sie, wie schon mehrmalen ist bemerkt worden.

c) Petit-Canaster.

Man nehme: 50 Pfund guten Canaster,
50 — Portoriko,

mache die Rollen auseinander, und sprenge die Blätter mit reinem Wasser und vier Maas des besten Franzweins ein, menge alles wohl untereinander, und lasse es so lange liegen, bis der Taback durch und durch angefeuchtet ist, schneide ihn sodann auf der Schneidelade, reibe ihn mit den Händen lose auseinander, lasse ihn auf dem Hausboden trocknen, und schlage ihn in Pakete ein. —

f) Eine andere Sorte Petit-Canaster.

Man nehme: 66 Pfund Portoriko, und
34 — Canaster,

behandle beyde gerade so, wie den vorigen, und schlage ihn in Pakete ein. —

g) Noch eine Sorte Petit-Canaster.

Man nehme: 50 Pfund Portoriko,
50 — Halbcanaster,
Zur Beitze: 4 Kannen Salzsauce,
in dieser koche man: 1 Pfund braunen Candis,
$\frac{1}{2}$ — Bärentraube,
2 Unzen Wachholderbeeren,
2 Unzen Fenchelsaamen, setze hierauf
$\frac{1}{2}$ Pfund Rosenwasser,
4 Unzen spanischen oder Lakritzensaft,
1 Unze Theebou

hinzu, und verfahre übrigens wie bey Bereitung des Canasters Seite 120 gelehrt worden. —

h) Portoriko.

a) Erste Sorte Portoriko.

Man nehme: 100 Pfund gute virginische Blätter,
Zur Beitze: $2\frac{1}{2}$ Pfund smirnaische Rosinen,
8 Unzen kleingeschnittene Feigen,
4 — Datteln,
4 — Wachholderbeeren,

koche alles dieses mit vier und zwanzig Maaß reinem Wasser und vier Maaß altem weißen Franzwein zwey Stunden lang in einem gut verdeckelten Kessel, filtrire die Flüssigkeit so warm als möglich durch ein sauberes Tuch, und feuchte, wenn sie laulich abgekühlt, die Blätter damit an, lege sie in ein Faß, lasse sie vier Tage darin liegen, schneide sie auf der Schneidelade und trockne sie auf dem Röstofen ab. Hierauf nehme man die übrige Brühe, lasse darin drey Pfund feinen raffinirten Zucker zergehen, mache sie etwas warm,

feuchte damit den Taback abermals, jedoch nicht zu stark an, und arbeite ihn auf dem Werktische tüchtig durcheinander, trockne ihn auf dem Hausboden ab, und schlage ihn in Pakete ein. —

b) Zweyte Sorte Portoriko.

Man nehme: 100 Pfund Halbcanaster, den man ohnedies schon vorräthig haben wird.

Zur Beitze: 6 Kannen Rosenwasser,
3 Pfund Honig,
2 — Salmiakgeist,
2 — Salz,
3 Unzen Weingeist,
1 Schote Vanille,

lasse alles dieses vierzehn Tage lang an einem warmen Orte miteinander digeriren, saucire den Taback damit, und behandle ihn ferner, wie Seite 120 bey Bereitung des Canasters bemerkt worden.

c) Dritte Sorte Portoriko.

Man nehme: 100 Pfund von den besten, braunen virginischen Blättern.

Zur Beitze: 24 Maaß reines Wasser,
3 — Weinessig,
3 Pfund spanische Rosinen,
1 — Rosenhonig,
4 Unzen Lorbeerblätter,

lasse alles dieses in einem wohl bedeckten Kessel, drey Stunden langsam kochen, seihe es durch ein reines Tuch, und tunke, wenn es milchwarm abgekühlt, die Blätter handvollweise hinein; lege und drücke sie schichtweise in das Beitzfaß und lasse sie acht Tage stehen; lasse sie hierauf schneiden und auf dem Röstofen abtrocknen; gieße zu der übriggebliebenen Sauce noch vier Maaß reines Wasser, zwey Maaß alten Franzwein, drey und ein halb Pfund feinen raffinirten Zucker, lasse die Flüssigkeit über dem Feuer warm werden, und feuchte — wenn sie abgekühlt — den Taback noch einmal damit an, trockne ihn an der Luft, und schlage ihn in Pakete ein.

d) Vierte Sorte Portoriko.

Man nehme: 60 Pfund Portoriko von braunen und melirten Rollen,
30 Pfund gelbbraune, maryländische oder virginische Blätter,
8 Pfund Havannablätter,
2 Pfund Lux,

bediene sich zum Sauciren dieses Gemengs eben der Beitze, deren Bereitung oben Seite 120 gelehrt worden, nur mische man noch 5 Unzen Salz und eben so viel Salpeter darunter, und verfahre übrigens, wie schon mehrmalen angezeigt, worden. —

e) Fünfte Sorte Portoriko.

Man nehme: 100 Pfund virginische Blätter.

Zur Beitze: 5 Maaß Flußwasser,
$2\frac{1}{2}$ — Franzwein,
$1\frac{1}{2}$ — Weinessig,
$1\frac{1}{2}$ — Franzbranntwein,
$1\frac{1}{2}$ Pfund Honig,
$1\frac{1}{2}$ — große Rosinen,
10 Unzen geschnittene Calmuswurzel,
10 — Feigen,
10 — zerstoßene Rosmarin,

koche alles dieses miteinander, filtrire es, gieße funfzehn Maaß Wasser dazu, feuchte den Taback damit an, schneide und röste ihn; löse in der übrigbleibenden Brühe drittehalb Pfund Meliszucker auf, besprenge den Taback noch einmal damit, lasse ihn abtrocknen, und schlage ihn sodann in Pakete.

f) Sechste Sorte Portoriko.

Man nehme: 100 Pfund der braunsten maryländischen Blätter.

Zur Beitze: 6 Kannen Wasser,
1 Loth zerstoßene Gewürznäglein,

lasse dieses in einem dichtzugemachten Topfe eine halbe Stunde kochen; nehme es vom Feuer, thue ein viertel

Pfund grünen Thee dazu, und lasse solchen, nachdem man den Topf abermals verschlossen, eine halbe Stunde ziehen, filtrire sodann die Flüssigkeit, lasse sie abkühlen, sprenge die Blätter damit ein, lasse sie spinnen, in Rollen umwandeln, und diese so lange als man kann, lagern. —

g) Siebente Sorte Portoriko.

Man nehme 50 Pfund Ungarische, und eben so viel Inländische Blätter, vermenge sie unter andere und befreye sie auf die bereits oben beschriebene Art von ihren angebornen Crudidäten, darre sie sachdienlich, und bestreue sie mit ein wenig zerstoßenen Salpeter, und beitze sie sodann mit folgender Sauce, man nehme nemlich

3 Händevoll Betonienkraut,
1 Handvoll Augentrost,
2 Unzen braunen Zimmt,
2 — Cascarillenrinde,
2 — Cardemomenschaalen,
2 — Storax,

zerstoße alles zu einem groben Pulver, menge es untereinander, thue es in einen neuen sechs Kannen haltenden Topf, fülle diesen mit gutem alten Landwein an, verdeckle ihn, und lasse die ganze Masse eine Stunde lang bey gelindem Feuer kochen; löse zuletzt ein Pfund Honig und ein Pfund Küchensalz darin auf, filtrire die Flüssigkeit, und verwende sie auf die bekannte Art zum Sauciren der bereits vorbereiteten Blätter. —

i) Portocarero.

1) Erste Sorte Portocarero.

Man nehme; 60 Pfund maryländische oder virginische Blätter,
40 Pfund Portoriko,

besprenge diese den Tag zuvor mit etwas Beitze, damit sich die Blätter desto leichter ablösen lassen.

Zur Beitze: 8 Maaß Wasser,
½ Pfund Salz,
4 Unzen geschnittene Tabacksstiele,

4 Unzen Meliszucker.
2 — Weingeist,
2 — Salpeter,
2 — Salmiak
1 — gestoßenen Anis,
1 — Fenchelsaamen,
1 Quente gestoßene Cascarillenrinde,

koche dieses Gemenge und Gemisch in einem wohl verdeckelten Topfe eine halbe Stunde auf gelindem Kohlfeuer, filtrire die Flüssigkeit durch ein Tuch, sprenge den Taback damit an, schneide und röste ihn ganz leicht; bringe ihn auf den Hausboden und lasse ihn trocken werden; besprenge ihn hierauf wieder mit etwas reiner Beitze, presse ihn in Fässer, lasse ihn einige Wochen darin stehen, und schlage ihn sodann in Pakete. —

2) Zweyte Sorte Portocarero.

Man nehme: 80 Pfund fabricirten Halbcanaster,
15 — guten Pakettaback, von dessen Bereitung noch wird gehandelt werden.
5 — Havannablätter.

Zur Beitze: 8 Kannen Salzsauce,
1½ Unze Sternanis,
1½ — Nelkenzimmt,
1½ — Zimmt,

lasse dieses zusammen eine Stunde kochen, thue sodann ein Pfund Salz, ein Pfund Salpeter und ein Pfund Honig darunter, menge und mische alles wohl untereinander, seihe die Flüssigkeit durch ein sauberes Tuch, und verfahre dann mit dem Sauciren und der übrigen Bearbeituug, wie bereits mehrmalen bemerkt worden. —

f) Canaster-Suicent.

a) Erste Sorte Canaster-Suicent.

Man nehme: 100 Pfund bereits geschnittenen und gerösteten virginischen Taback.

Zur Beitze: 10 Unzen zerstoßenen Mastix,
1½ Loth gepulverte Cascarillenrinde,

lasse beydes acht Tage lang in Spiritus Vini digeriren, gieße den Auszug sodann in funfzehn Maaß Wasser, worin 2½ Pfund Zucker aufgelöst worden, filtrire die Flüssigkeit, besprenge den Taback damit, menge ihn tüchtig durcheinander, damit die Feuchtigkeit gleich vertheilt werde, lasse ihn trocknen, und schlage ihn in Pakete. —

b) Zweyte Sorte Canaster-Suicent.

Man nehme: 100 Pfund braune, lange virginische Blätter.

Zur Beitze: 24 Maaß reines Wasser,
1 Pfund Cascarillenrinde,
4 Unzen gestoßenen Fenchelsaamen,

koche alles dieses zwey Stunden lang, filtrire es, feuchte die Blätter tüchtig damit an, lege und drücke sie schichtweise in das Beitzfaß, und versehe sie mit einem passenden Deckel. Hat man sämmtliche Brühe über die Blätter gegossen, so lasse man das ganze Gemenge acht Tage lang ruhig stehen; nach Verlauf dieser Zeit aber zapfe man die Brühe, welche sich unten im Fasse gesammelt hat, ab, und hebe sie zum nachmaligen Anfeuchten auf; nehme die Blätter aus dem Fasse, lasse sie auf der Schneidelade sachdienlich schneiden, und auf dem gelind erwärmten Röstofen langsam abtrocknen. Ist dies geschehen, so nehme man die aufgefangene und aufbewahrte Brühe, gieße, wenn sie nicht hinreichen sollte, noch etwas Wasser dazu, und theile ihr noch

3 Pfund gestoßenen, weißen Candis,
1 Maaß Wachholderwein, und
½ — Mastixextrakt,

zu, rühre alles wohl untereinander, und besprenge, wenn der Zucker sämmtlich darin zergangen, den Taback damit, arbeite ihn auf dem Arbeitstische tüchtig untereinander, lasse ihn auf dem Hausboden abtrocknen, und schlage ihn sodann in Pakete ein. —

c) Drittte Sorte Canaster-Suicent.

Man nehme: 50 Pfund verfertigten Halbcanaster,
15 — Havannacanaster,

15 Pfund Portoriko,
20 — Lux,

und bediene sich zum Beitzen der Seite 120 beschriebenen Canastersauce, und verfahre übrigens so, wie bey Bereitung des Canasters gelehrt worden.

d) Vierte Sorte Canaster-Suicent.

Man nehme: 100 Pfund braune, dicke virginische Blätter.

Zur Beitze: 24 Maaß reines Wasser, worunter man zwey Maaß Wachholderwein gegossen hat; benetze die Tabacksblätter damit, drücke sie drey Tage lang in ein Faß ein, lasse sie sodann zerschneiden und auf dem Röstofen wieder abtrocknen. Hierauf nehme man:

3 Pfund feinen raffinirten Zucker,
2 — smirnaische Rosinen,
4 Unzen Cascarillenrinde,

koche diese zusammen in zwanzig Maaß reinen Wasser zwey Stunden lang wohl ab, filtrire die Flüssigkeit durch ein Tuch, lasse sie wieder kalt werden, und gieße ein halb Nösel Zimmtwein, und eben so viel Mastixextrakt dazu, rühre alles wohl untereinander, besprenge den Taback damit, arbeite ihn auf dem Arbeitstische tüchtig durcheinander, lasse ihn auf dem Hausboden gut abtrocknen, und in Pakete einschlagen.

e) Fünfte Sorte Canaster-Suicent.

Man nehme: 80 Pfund Portoriko,
20 — Halbcanaster,

Zur Beitze: $1\frac{1}{2}$ Pfund braunen Candis,
$\frac{1}{2}$ — Corinthen,
$\frac{1}{2}$ — Violenwurz,
$\frac{1}{2}$ — Nelkenwurz,
1 Unze Sternanis,

koche diese Species in acht Kannen Wasser, filtrire die Flüssigkeit, gieße sodann

$\frac{3}{4}$ Pfund Zimmtwasser,
$\frac{3}{4}$ — Rosenwasser, und
$\frac{1}{4}$ — Nelkenwasser,

darunter, und schreite dann ferner vor, wie bey Bereitung des Canasters ist bemerkt worden. —

f) Sechste Sorte Canaster-Suicent.

Man nehme: 40 Pfund Portoriko,
40 — Ungarischen Taback,
20 — Havannacanaster,

vermische und behandle diese drey Sorten, wie schon mehrmalen ist vorgekommen.

g) Siebente Sorte Canaster-Suicent.

Man nehme: 100 Pfund fabricirten Halbcanaster.

Zur Beitze: 14 Kannen Salzsauce,
4 Unzen Wachholderbeeren,
4 — Fenchelsaamen,
1 — Cubeben,
1 Schote Vanille,

zerstoße die härtern Species, und lasse sie in der Salzsauce, nachdem man ein Pfund crystallisirten Salpeter darin aufgelöst hat, eine Stunde lang kochen; filtrire die Flüssigkeit, rühre

3 Pfund Syrup, und
2 — Salz

darunter, benetze und beitze den Taback damit, und bearbeite ihn, wie oben Seite 120 da von Bereitung des Canasters die Rede war, ist gelehrt worden. — Man nennt diese Tabackssorte gewöhnlich Ostende.

l) Englischer Petum.

1) Erste Sorte, Petum optimum genannt.

Man nehme: 100 Pfund der besten braunen, langen virginischen Blätter.

Zur Beitze: 20 Maaß reines Wasser,
3 Pfund weißen Candiszucker,

löse den Zucker in dem Wasser auf, mache die Blätter durchaus mit diesem Zuckerwasser feucht, drücke sie in ein

Faß

Faß fest ein, und lasse sie vier und zwanzig Stunden lang mit einem Stein beschwert stehen, nehme sie sodann heraus, lasse sie auf der Schneidelade schneiden, auf dem Hausboden abtrocknen, und nehme, wenn er hinlänglich trocken, die übrige Brühe, gieße

1 Maaß Zimmtwein, und
¼ Maaß Wachholderwein

dazu, rühre alles untereinander, besprenge den geschnittenen Taback damit, arbeite ihn auf dem Arbeitstische tüchtig durch, schlage ihn in Pakete und lasse ihn durchs Lagern erst recht seine Vollkommenheit erreichen. —

2) Zweyte Sorte von petum optimum.

Man nehme: 100 Pfund von den besten, langen virginischen braunen Blättern,

sprenge sie blos mit reinem Wasser ein, lasse sie so vier und zwanzig Stunden stehen, lasse sie schneiden und auf dem Boden sachdienlich trocknen; sodann nehme man:

12 Maaß reines Wasser,
3 Pfund gelben Candis,
1 — Corinthen,
4 Unzen Lorbeerblätter,

koche alles wohl zugedeckt zwey Stunden lang, seihe es durch ein leinenes Tuch, drücke es rein aus, gieße, wenn die Flüssigkeit kalt geworden, ein Maaß Zimmtwein dazu, rühre alles wohl untereinander, besprenge den Taback so damit, daß er durchaus feucht werde; arbeite ihn auf dem Arbeitstische tüchtich durcheinander, drücke ihn acht Tage lang in Fäßchen, nachher aber in Pakete ein. —

3) Dritte Sorte von petum optimum.

Zu diesem, der auch **englischer Petum** genannt wird, nehme man:

100 Pfund dunkelbraune, etwas pechigte maryländische oder virginische Blätter.

Zur Beitze: 16 Maaß Wasser,
10 Unzen Salz,

10 Unzen geschnittene virginische Tabacksstiele,
4 — Theebou,
4 — Pflaumen= oder Zwetschenmuß,
2 — Salmiac,
2 — Salpeter,
2 — Tamarinden,
2 — Syrup, und
2 — raffinirten Zucker,

oche diese Species in einem bedeckelten Gefäße eine halbe Stunde lang bey gelindem Kohlfeuer, filtrire und presse sie durch ein Tuch, besprenge mit der erhaltenen Flüssigkeit den Taback ein wenig, lasse ihn schneiden, rösten, auf dem Hausboden abtrocknen, schlage ihn in Fässer, und nachdem er einige Wochen darin gestanden, in Pakete ein. —

m) Varinas.

a) Erste Sorte Varinas.

Man nehme: 100 Pfund der besten, gelben virgini= Blätter.

Zur Beitze: 24 Maaß reines Wasser,
2 Pfund feinen raffinirten Zucker,
1 — Corinthen,
4 Unzen Fenchelsaamen,

koche dieses zusammen zwey Stunden lang, filtrire es, lasse es abkühlen; sprenge die Blätter damit ein, drücke sie in ein Faß und lasse sie drey Tage stehen; hierauf lasse man sie auf der Schneidelade schneiden und auf dem Röstofen abtrocknen; nehme sodann die übriggebliebene Brühe, gieße ein Maaß Zimmtwein darunter, feuchte den geschnittenen Taback noch einmal an, menge ihn auf dem Arbeitstische tüchtig durcheinander, und schlage ihn in Päckchen ein. —

b) Zweyte Sorte Varinas.

Man nehme: 100 Pfund gelbe virginische Blätter.
Zur Beitze: 20 Maaß reines Wasser, darin
3 Pfund feiner raffinirter Zucker zergangen sind, und thue
1½ Maaß Zimmtwein dazu.

Besprenge mit dieser kalten Sauce den Taback, so daß er durchaus wohl angefeuchtet wird, drücke ihn in ein Faß, lasse ihn vier Tage darin stehen, sodann auf der Schneidelade schneiden, auf einem lüftigen Boden abtrocknen; feuchte ihn sodann abermals mit der nemlichen Sauce an, arbeite ihn tüchtig durcheinander, und schlage ihn in Päckchen ein. —

c) Dritte Sorte Varinas.

Man nehme: 100 Pfund gute virginische Blätter.

Zur Beitze:	8 Maaß	Wasser,
	2 —	Malaga,
	8 Unzen	feinen Zucker,
	4 —	Weingeist,
	4 —	gestoßenen Fenchelsaamen,
	3 —	Zimmt,
	2 —	Salpeter,
	2 —	Salz,
	2 —	Salmiac,
	1 Quente	Cascarillenrinde.
	1 —	gestoßenes Gummi Benzoe,
	½ —	grauen Ambra,
	¼ —	Moschus,

lasse alles acht Tage lang an einem warmen Orte digeriren, koche es hierauf bey gelindem Feuer, filtrire es, saucire auf die bekannte Art den Taback mit dieser Flüssigkeit, und behandle ihn, wie vorher bemerkt worden. —

d) Vierte Sorte Varinas.

Man nehme: 100 Pfund gute virginische Blätter.

Zur Sauce:	20 Maaß	reines Wasser,
	3 Pfund	Farinzucker,
	1 Maaß	Zimmtwein,
	1 —	Wachholderwein,

rühre alles durcheinander, bis der Zucker zergangen ist, besprenge die Blätter mit der Flüssigkeit, lasse sie acht Stunden lang in dem Beitzfasse eingedrückt liegen, sodann schneiden, trocknen, und schlage sodann den Taback in Pakete ein.

n) Suicent. und zwar

1) Suicent Li. A. B.

Man nehme: 60 Pfund braune virginische Blätter,
30 — gute deutsche Blätter,
10 — virginische Tabacksstiele.

Zur Sauce: 8 Maaß Wasser,
1 — Weinessig
8 Unzen gute reife, gestoßene Wachholderbeeren,
4 Unzen Zwetschen- oder Pflaumenmuß,
4 — Salz,
4 — Salpeter,
4 — Salmiac,
4 — Cascarillenrinde, welche acht Tage, in
2 — Weingeist auf einem warmen Ofen digerirt worden,

lasse diese Species in einem wohl verschlossenen Topfe eine halbe Stunde lang kochen, presse die Flüssigkeit durch ein Tuch, setze noch etwas Wasser hinzu, feuchte den Taback damit an, saucire ihn, wie bereits öfters gelehrt worden, schneide und röste ihn, sprenge ihn noch einmal mit der vorigen Beitze, lasse ihn, nachdem man ihn auf dem Arbeitstische durcheinander gearbeitet hat, vier Wochen lang in einem Fasse stehen, und schlage ihn sodann in Pakete ein.

2) Suicent Lit. C.

Man nehme: 60 Pfund gute braune oder auch etwas grünliche maryländische oder virginische Blätter,
30 Pfund feine gelbbraune Ammersforter Blätter,
10 Pfund ächte virginische Blattstiele.

Zur Beitze eben jene Materialien, die man zu dem Suicent Lit. A. B. genommen hat.

3) Noch eine Sorte Suicent.

Man nehme: 100 Pfund braune virginische Blätter.

Zur Beitze: 16 Maaß Wasser,
3 Pfund Salz,
2 — Citronenschaalen,
1½ — Anis,
1 — Syrup,
1 — Sassafraß,
½ — Salpeter,
½ — Violenwurz,
4 Unzen Gewürznäglein,

koche diese Species miteinander, filtrire die Flüssigkeit, saucire und bearbeite den Taback, wie bereits schon mehrmalen bemerkt worden.

4) Noch eine andere Sorte Suicent.

Man nehme: 80 Pfund braune virginische Blätter,
20 — Pfälzer.

Zur Beitze: 14 Maaß Flußwasser,
½ — Weinessig,
1 Pfund gestoßene reife Wachholderbeeren,
8 Unzen geschnittene virginische Tabacksstiele,
8 Unzen Salz,
8 — Salpeter,
4 — Steinklee,
2 — Syrup,
2 Quentchen gestoßene Cascarillenrinde,

koche diese Species zusammen, presse die Flüssigkeit durch ein Tuch, beitze oder saucire den Taback damit, und verfahre weiter, wie schon oft ist gelehrt worden.

5) Noch eine andere Sorte Suicent.

Man nehme: 50 Pfund fabricirten virginischen Taback,
50 — Pfälzer,

Zur Beitze: 14 Kannen buchene Aschenlauge,
1 Pfund Bertramwurzel,
½ — Angelikawurzel,
½ — wohlriechende Traubenkrautswurzel, (Chenopodium ambrosioides).

Zerschneide die Wurzeln, koche sie eine Stunde lang in der Lauge, filtrire die Flüssigkeit, lasse drei Pfund Farinzucker darin auflösen, saucire den Taback damit, und bearbeite ihn auf die schon bekannte Art. —

o) Stadt-Leyden C.

Man nehme: 50 Pfund mit der Seite 120 beschriebenen Canasterbeitze saucirten virginischen,
50 Pfund mit der nemlichen Sauce gebeitzten Ungarischen.

Zur Sauce: 5 Kannen Wasser,
½ Pfund Bertramwurzel,
½ — Violenwurzel,
4 Unzen Ingwer,

koche diese Species auf die bekannte Art miteinander, drücke die Flüssigkeit durch ein leinen Tuch, saucire die Blätter damit, gebe ihnen den groben Suicentschnitt, und behandle den auf diese Art erhaltenen Taback, wie bereits mehrmalen bemerkt worden. —

p) Amsterdammer Stadthaus.

Man nehme: 50 Pfund auf die vorige Art zuvor zubereiteten virginischen Taback,
40 — eben so vorbereiteten Ungarischen,
10 — Havanna.

Zur Sauce: die nemliche, wie zu Stadt Leyden C.

q) Van de Velde.

Man nehme: 100 Pfund der gelbsten und mildesten maryländischen Blätter, nehme die Stiele fast bis in die Mitte der Blätter heraus, bringe dieselben ganz trocken in die Schneidelade, und richte die Maschine so vor, daß jedesmal nur ein Strohhalm breit abgeschnitten wird. Ist der eingelegte Taback geschnitten, so lege und presse man ihn abermals ein, und schneide ihn noch einmal auf obbemerkte Art. Siebe hierauf den geschnittenen Taback durch ein, aus einem

Trommelfell angefertigtes Sieb, und fahre während der Zeit mit dem Schneiden fort, bis der Taback sämmtlich geschnitten ist.

Man bereitet übrigens diese Tabacksarten nach verschiedenen Nummern, nemlich No. I. II. und III. wovon man die erste Sorte einmal, die zweyte zweymal, die dritte dreymal siebt.

Zur Sauce dieses Tabacks nehme man:

10 Kannen Wasser,
2 Pfund Violenwurzel,

koche dieses miteinander, filtrire die Flüssigkeit durch ein sauberes Tuch, feuchte den Taback damit an, röste ihn, nehme sich aber in acht, daß sich die Blättchen nicht zusammen rollen; denn man will Blatt- nicht aber Krausstaback haben; lasse ihn nachher auf dem Boden abkühlen, und schlage ihn in Pakete oder Briefe ein. — Ist der Taback von Natur nicht stark, so braucht man ihn der Röste gar nicht anzuvertrauen, sondern kann ihn blos an der Luft abtrocknen lassen.

r) Holländischer Bourgkely.

Man nehme: 100 Pfund von ihren angebornen Cruditäten befreyete Pfälzer Blätter.

Zur Britze:	16	Maaß	Wasser,
	4	Pfund	Salz,
	1	—	Sassafraß,
	1	—	Honig,
	1	—	Calmus,
	1	—	Salpeter,
	3	Unzen	Cascarillenrinde,
	8	—	Rosenholz,
	8	—	Violenwurzel.
	3	—	weißes Harz,

koche diese Species eine Stunde miteinander, filtrire die Flüssigkeit, benetze den Taback damit, schneide und röste ihn, und behandle ihn auf die bereits mehrmalen angeführte Art.

s) Eine andere Art holländischer Bourgkely.

Man nehme: 60 Pfund gelbe virginische Blätter,
40 — gelbe Pfälzer.

Zur Beitze die nemlichen Ingredienzien, wie bey der vorigen Sorte. —

t) Schweden.

Man nehme: 80 Pfund ungarische Blätter,
40 — virginische.
Zur Sauce: 8 Kannen Salzsauce,
6 Unzen Sternanis,
6 — Farinzucker,
koche diese Species miteinander, filtrire die Flüssigkeit, saucire den Taback damit, und behandle ihn, wie chereits öfters bemerkt worden. —

u) Reutertaback A. B.

Man nehme: 100 Pfund Blätter vom baumartigen Taback, besprenge sie mit Salzsauce, schneide und röste sie, koche hierauf:
2 Pfund Calmus,
$1\frac{1}{2}$ — Anis,
1 — Pomeranzen,
koche achtzehn Maaß Wasser, seihe die Flüssigkeit ab, mache den Taback damit an, und behandle ihn dann, wie schon mehrmalen bemerkt worden.

v) Rother Reuter A. B. No. 1.

Man nehme: 100 Pfund feine mittelgelbe oder couleurte maryländische Blätter; sprenge sie mit einer schwachen Salzsauce ein, lasse sie sechs bis zwölf Stunden auf einem Haufen liegen, und wende sie einigemal um, daß die Feuchtigkeit überall gleich anziehe; schneide sie hierauf, röste den Taback, lasse ihn auf einem luftigen Boden nachtrocknen, und schlage ihn sodann in Pakete ein. *)

w) Rother Reuter No. 2.

Man nehme: 100 Pfund gute braune maryländische

*) Zu feucht darf man den Taback ja nicht einpacken, denn er trocknet sonst ein, und die Pakete werden zu lose, leicht und unansehnlich. Dieses gilt von allen Tabacksorten.

Blätter, und solche aussortirte, welche zu der vorigen Sorte nicht passen, und behandle sie so, wie eben gelehrt worden.

x) Schwarzer Reuter.

Man nehme: 50 Pfund braune maryländische,
50 — leichte virginische Blätter,
und behandle sie, wie den rothen Reuter No. 1.

y) 3 Mohren No. 1.

Man nehme: 60 Pfund virginische Blätter,
40 — ungarische.
Zur Beitze: 10 Kannen Salzsauce,
1 Pfund Bertramwurzel,
1 — wohlriechende Traubenkrauts-wurzel,
1 — Violenwurzel,
lasse diese Species eine Stunde lang langsam kochen, filtrire sie, saucire den Taback damit, schneide und röste ihn, und schlage ihn in dütenförmige Pakete ein.

z) 3 Mohren No. 2.

Man nehme: 100 Pfund virginische Blätter,
50 — ungarische,
Zur Sauce: die nemlichen Ingredienzien, wie man sie zur vorigen No. genommen hat. Hat man aber den Taback, die Sauce und den sachdienlichen Schnitt gegeben, so röste man ihn, und siebe, wenn er schwitzt, ganz feine, feuriggelbe holländische Erde darüber, reibe sie, damit die Farbe recht einziehe tüchtig mit den Händen; streue sodann den Taback auf den Hausboden, lasse ihn abtrocknen, siebe ihn, damit die lockern Farbetheile herausfallen. trete ihn in ein Faß, und packe ihn sodann nach Belieben in spitzzulaufende Pakete.

aa) 3 König No. 1.

Man nehme: 100 Pfund feine gelbe maryländische Blätter, und bearbeite sie, wie jene des rothen Reuters No. 1. A. B.

bb) 3 König No. 2.

Man nehme: 100 Pfund hellbraune Ammersforter Blätter.

Zur Sauce: 6 Maaß Wasser,
4 Unzen Salz,
3 — raffinirten Zucker,
2 — Salpeter,
2 — Anis,
2 — Honig,
2 — Weingeist, worin
2 — gestoßene Cascarillenrinde digerirt worden,

koche diese Species eine halbe Stunde in einem wohlverwahrten Topfe, feuchte, wenn die Flüssigkeit filtrirt und kalt geworden, den Taback damit an, schneide und röste ihn, lasse ihn auf dem Boden wohl trocknen, drücke ihn in ein Faß, oder in eine Kiste, feuchte ihn, wenn er zu trocken geworden, wieder mit ein wenig Sauce an, menge ihn wohl untereinander, und schlage ihn in spitze Pakete ein. —

cc) 3 König No. 3.

Man nehme: 100 Pfund gelbbraune Blätter, und wende die nemliche Sauce und das nemliche Verfahren an, welches man bey Bereitung der vorigen No. angewandt hat.

dd) 3 König No. 4.

Man nehme: 100 Pfund ordinaire gelbe Blätter, saucire und behandle sie, wie die vorige No.

ee) 3 König No. 5.

Man nehme: 100 Pfund feine gelbe virginische Blätter, und bearbeite sie, wie bey No. 1. des 3 Königstabacks gezeigt worden. —

Uebrigens ist sowohl bey Bereitung des 3 Mohren als des 3 Königstabacks zu bemerken, daß, je höher die Nummern gehen, desto feiner auch die Blätter und der Schnitt seyn müssen; daher es dann auch der Feinheit wegen beym

Rösten nöthig ist, daß man sich in acht nehme, daß der Taback nicht versenge, und einen Theil seiner Güte verliere. Sollte man vielleicht die vorgeschriebene Sauce zur Bereitung des 3 Königstabacks nicht verwenden wollen, so kann man sich auf hundert Pfund Tabacksblätter, folgender Brühe bedienen. Man nehme nemlich:

8 Maaß Wasser,
6 Unzen geschnittene Tabacksstiele,
6 — Salz,
1 Nösel Weinessig,
2 Unzen Honig,
2 — Wachholderbeeren,
2 — Salmiak,
2 — Salpeter,
1 — gestoßenen Anis,

koche diese Ingredienzien wie gewöhnlich, presse die Flüssigkeit durch ein Tuch, und verwende sie sodann, wie bisher gelehrt worden.

ff) Jägertaback.

Man nehme: 100 Pfund baumartigen oder auch andern guten Landtaback, tauche ihn in siedendheißes Wasser, drücke ihn aus, lasse ihn abtrocknen, schneide ihn, und nehme

1 Pfund Sassafraß, und
½ — Storax,

stoße beyde klein, koche sie in vier Quart Brunnenwasser, saucire den Taback damit, und behandle ihn, wie schon mehrmalen gesagt worden.

gg) Brieftaback Lit. C.

Man nehme: 25 Pfund von ihren Crudidäten befreyete Landblätter, saucire sie, wie 3 König No. 1. lasse sie abtrocknen, schneiden, und dann auf dem Hausboden ganz abtrocknen, nehme sodann:

7 Unzen Candis,
3 — Gummi Copal,

zerstoße beydes mit einander, löse das Gummi in einem Quart Wasser, worin vorher eine halbe Unze Theebou ab-

gekocht worden, auf, gieße, nachdem die Flüssigkeit kalt geworden, anderthalb Quentchen Citronenöl (Oleum de cedro) darunter, feuchte den Taback damit an, mische ihn auf dem Arbeitstische aufs beste untereinander, drücke ihn in ein reines Gefäß ein, lasse ihn darin sechs bis acht Tage stehen, und schlage ihn sodann in Briefe ein. —

hh) Posttaback Lit. B.

Man nehme: 100 Pfund feine und auf die vorige Art saucirte Landblätter, lasse sie schneiden und wohl trocken werden; hierauf koche man zwölf Unzen Salmiak in zwey oder drey Quart reinem Brunnenwasser, feuchte hiermit den Taback an, breite ihn, wenn er etwas kalt geworden, aus, siebe sechs Unzen Spaniol darüber, reibe ihn mit den Händen, mische ihn wohl untereinander, und schlage ihn in Pakete ein. —

III. Die Bereitung des gemeinen Rollentabacks.

Dieser wird blos aus inländischen Blättern bereitet und nur vom gemeinen Manne gebraucht. Wie er gesponnen und behandelt wird, ist bereits S. 116 u. f. f. gelehrt worden, daher es hier übergangen, und dort, um unnöthige Wiederholung zu vermeiden, hingewiesen wird. —

Daß sich übrigens aus inländischen oder sogenannten Landblättern, nachdem man ihnen ihre angebornen Cruditäten genommen hat, durch Anwendung mehr oder minder edler Beitz- oder Saucenarten, ganz vortreffliche Tabacksorten bereiten lassen, liegt theils in der Natur der Sache, und theils ist es auch aus dem vorhergehenden bekannt. Man saucire z. B. nur unsern von seinen Cruditäten befreyeten baumartigen Taback, mit der, Seite 120 vorgeschriebenen Canasterbeitze, und man wird sicher einen ganz vortrefflichen Taback erhalten. Ueberhaupt ist aber zu bemerken, daß man von den wohlriechenden Ingredienzien ja nicht zu viel nehme; denn man will guten Rauchtaback, aber kein Räucherpulver.

Da sich der Taback im Sommer leicht entbrennen, oder dumpfig werden kann; da jedem übrigens auch daran gelegen seyn muß, den Geschmack und Geruch geringerer Sorten

Tabacks zu veredeln, so mögen hier diesfalls einige erprobte Mittel folgen.

a) Den Taback im Sommer gegen das Entbrennen zu schützen.

Man streue den Taback, von welchem man das Entbrennen zu befürchten hat, auseinander, siebe über hundert Pfund, fünf Pfund klar gestoßenen Salpeter, arbeite alles wohl auf dem Arbeitstische untereinander, und hebe sodann den Taback zum Verkauf auf. —

b) Dumpfig gewordenen Taback wieder zu verbessern.

Man befeuchte den dumpfig gewordenen Taback vier und zwanzig Stunden lang, tüchtig mit der bekannten Salzsauce, presse ihn aus, lasse ihn trocken werden, besprenge ihn mit einer der obigen Canastersaucen, röste ihn, und lasse ihn auf einem luftigen Boden ganz abtrocknen. Hat dies noch nicht geholfen, so wiederhole man die Operation, und es wird gewiß helfen.

c) Geringe Sorten Taback in Rücksicht ihres Geschmacks und Geruchs zu veredeln.

Man nehme auf ein Pfund Taback:

1 Quentchen Gummi Benzoe,
1 — gestoßenen weißen Zucker,

thue beides in eine Tasse guten laulichen Kaffee, rühre es tüchtig um, daß es sich ordentlich auflöst, begieße den Taback langsam damit, arbeite ihn recht untereinander, thue ihn in einen steinernen Topf, verwahre diesen gut, und hebe den Taback darin zum Gebrauche auf *). Will man dieses wirklich erprobte Mittel nicht anwenden, so kann man seine Zuflucht zu folgenden, mehr einfachen nehmen:

*) Statt des Gummi Benzoe kann man auch ein Quentchen Peruvianischen Balsam nehmen.

Man nehme: 1 Maaß reines Wasser, koche darin drey Händevoll Kirschwasser so lange, bis alles auf ein halb Nösel eingekocht ist, gieße sodann das Wasser von den Blättern ab, lasse es erkalten und thue etwas Salz dazu; feuchte sodann hiermit den geschnittenen Taback an, drücke ihn in eine Büchse oder einen Topf, rühre ihn jedesmal einen Tag nach dem andern um, damit er nicht schimmlich werde, und drücke ihn dann wieder ein. —

B. Die Fabrikatur des Schnupftabacks.

So wie man zur Fabrikatur des Rauchtabacks mannichfaltige Specereyen, Gewürzwaaren, süße, scharfe und geistige Flüssigkeiten, so wie verschiedene Geräthschaften und Utensilien nöthig hatte, so ist dieses auch der Fall bey der Fabrikatur des Schnupftabacks. Da aber bereits hiervon weiter oben, und zwar von Seite 67 bis 107 gehandelt worden, so wird hier dorthin verwiesen, auf die verschiedenen Gegenstände selbst aber in der Folge ferner aufmerksam gemacht.

Ehe man sich aber selbst an die Fabrikatur der mannichfaltigen Schnupftabackssorten wagt, so wird man hier — so wie dies auch der Fall bey der Rauchtabacksfabrikatur war — wenn man sich erst mit dem Allgemeinen dieses Geschäftes bekannt macht. Hierher gehört nun aber:

1) Das Sortiren und Ausrippen des Tabacks.

Um recht guten Schnupftaback bereiten zu können, so muß man sich mit vorzüglich guten langen, pechigen virginischen Suicentblättern versehen. Da nun diese selten in einem Fasse ganz egal schwarz und pechigt sind, so nimmt man die Bündelchen, worin die Blätter zusammen gebunden, heraus, macht sie ganz auseinander, sucht die verschiedenen Sorten gehörig aus, und verwendet die pechigen zum Saintomer, die braunen leichten, so wie die schlechten und unreifen in Verbindung mit baumartigen- oder auch Pfälzerblättern zu geringern Schnupftabacksarten, oder auch zu Rauchtaback. —

Die zu Saintomer bestimmten Blätter müssen nun ihrer Stiele und der Mittelrippen beraubt werden *), welches

*) Sehr viele Fabrikanten beitzen zwar die Rippen mit; allein sie haben unrecht; denn sie lassen sich — wie auch noch weiter unten vorkommen wird — besser benutzen als auf diese Art.

man Ausrippen nennt. Dieses kann nun auf verschiedene Art geschehen. Man kann nemlich die Mittelrippe ungefähr vier Zoll von der Spitze des Blattes mit einem Messer durchschneiden, solche gegen die Basis oder die dicke Seite herab, und solche so ganz aus dem Blatte herausziehen; oder man kann sich auch eines zweyschneidigen, sehr scharfen Messers bedienen, und mittelst desselben durch einen einzigen Schnitt die Rippe aus der Mitte des Blattes herausschneiden. Beyde Klingen aber, die vorn ganz von Stahl seyn müssen, lassen sich von dem Hefte ab- und anschrauben, um sie erforderlichen Falls schleifen zu können. Es giebt zwar Fabrikanten, welche die Rippen erst dann aus den Blättern ziehen, wenn sie die Beitze mit durchgegangen sind; allein das ist Schmiererey. Man mag sich übrigens einer Ausrippungsmethode bedienen, welcher man will, so muß man sich in acht nehmen, daß man die Blätter nicht in viele Stücke zerreiße; denn man erhält sonst keine guten Carotten. Damit aber der Taback nicht zu trocken und zu zerbrechlich werde, so lasse man jedesmal nur so viel aus dem Fasse nehmen, als man in einer Stunde verarbeiten kann. Sollte der Taback aber schon zu trocken seyn, als daß er ohne gänzliche Zerbrechung ausgerippt werden könnte, so stelle man ihn nur einige Tage in ein kühles Magazin oder in einen Keller, und er wird gewiß jene Schmeidigkeit erhalten, welche zum Ausrippungsgeschäfte erforderlich ist. Man thut übrigens wohl, wenn man das Ausrippen durch Kinder verrichten läßt; denn dadurch erspart man an Kostenaufwand. Die Rippen selbst, so wie die stark zerbrochenen Blätter werden gestampft oder gemahlen, und zur Bereitung von staubartigen Schnupftabacken verwendet.

2) Das Sauciren oder Beitzen des Tabacks.

Sind die Tabacksblätter sachdienlich sortirt und ausgerippt, so erfolgt nun das Beitzen derselben. Man füllt zu diesem Ende eine von den annoch weiter unten vorgeschriebenen Saucen in ein Kübelchen, Fäßchen oder einen kleinen Zuber, nimmt hierauf eine handvoll Blätter nach der andern, tunkt sie in die Brühe oder Beitze, daß sie durchaus davon naß werden; legt sie dann eine starke Hand hoch in das oben Seite 87 beschriebene Beitzfaß, und tritt sie mit reinen hölzernen Schuhen fest. Ist nun die erste Lage also eingedrückt

drückt worden, so legt man wieder eine Lage quer über auf die nemliche Art ein, packt sie fest aufeinander und fährt so fort, bis alle Blätter wohl benetzt, Lage auf Lage in das Faß eingetreten sind *). Ist das Faß voll, so gießt man die übrige Sauce, wenn nemlich dergleichen zurückgeblieben, über die Blätter ins Faß; bedeckt letztere mit einem ganz in das Faß passenden Deckel, beschwert diesen mit Steinen, hängt ein Tuch über das Faß, und läßt es so 24 Stunden stehen. Nach diesem läßt man die Brühe, welche sich unten im Fasse gesammelt hat, ab, gießt sie wieder über die Blätter, und legt den Deckel mit seinen Gewichten wieder darauf. Hat nun der Taback wieder 48 Stunden gestanden, so läßt man die Brühe abermals ab, gießt sie, wie das erstemal wieder oben darauf, und verdeckelt das Faß abermals. Nun läßt man alles noch zehn Tage ruhig stehen, und siehet nach, ob die Beitze ihre zweckmäßige Vollendung erreicht habe. Spührt man nemlich einen weinsäuerlichen Geruch, und sind die Blätter, wenn man mit der Hand hinein greift, warm anzufühlen, so hat die Beitze ihre Endschaft erreicht. Heiß darf man die Blätter ja nicht werden lassen; denn man läuft sonst Gefahr, daß der Taback gänzlich verdirbt.

3) Das Puppen.

Wenn nun die Blätter wirklich saucirt oder gebeitzt sind, so nimmt man das sogenannte Puppen, welches man eigentlich die Vorarbeit zum Carottiren nennen kann, vor. Man wiegt nemlich zu jeder Puppe drei, vier, auch wohl fünftehalb Pfund saucirte Blätter ab. Nun braucht man aber so viele Tücher, oder sogenannte Puppenwindeln, als Puppen gemacht werden sollen. Diese Tücher, welche aus mittelgrober roher Leinwand bestehen, länglichspitz zugeschnitten, drey viertel Ellen lang und eine halbe Elle breit sind, dürfen keinen Saum haben **) wohl aber an jedem Zippel mit einem zwey Ellen langen Bindfaden versehen

*) Man kann übrigens auch die Blätter trocken ins Faß streuen, sie, wenn sie eine Hand hoch liegen, mit Sauce besprengen, und eben so nach und nach fortfahren, bis das Faß voll ist.

**) Damit sich diese Tücher aber in ihrem Schnitte nicht ausfädeln, so umsticht man sie blos ganz weitläufig. —

seyn. Hierauf nimmt man eine Mulde voll saucirter Blätter aus dem Fasse, stellt sie neben sich auf einen saubern Tisch, und fängt nun seine Arbeit an. Man breitet nemlich eine von den vorgedachten, in reinem Wasser ausgewaschenen, und annoch feuchten Puppenwindeln aus, legt die zuvor zu einer Puppe abgewogenen Blätter der Länge nach, und zwar so darauf, daß die kleinen Blätter in die Mitte zu liegen kommen, und bewirken, daß die Puppe und künftige Carotte in der Mitte hoch, und an beyden Enden spitzig zulaufe. Zu der Puppe nimmt man die größten und schönsten Blätter, um hierdurch der künftigen Carotte ein gefälliges und schönes Aeußere zu geben. Sind nun die Blätter solchergestalt auf ihrer Windel vorgerichtet, so drückt man sie nach der Form einer Carotte fest zusammen, schlägt sie so fest als möglich in das leinene Tuch ein, und bindet dieses mit seinem zwey Ellen langen Bindfaden so fest und dergestalt zusammen *), daß die Puppe die erste Form einer Carottengestalt annimmt. Sollten bey dem ersten Umschlagen der Windel, Blätter an den Spitzen der Puppen hervorstehen, so schneidet man diese ab, und verwendet sie mit zur nächsten Carotte. —

4) Das Carottiren.

Sobald das Puppen oder Puppenmachen vollendet ist, so ziehet man gedachte Puppen zur rechten Carottengestalt. Hierzu braucht man eine der, Seite 96 bis 98 beschriebenen Carottenzüge, und so viele Schnüre oder Bindfaden, als man Puppen carottiren will.

Was nun das Carottiren selbst betrifft, so schlingt man die Schnure oder den Bindfaden um die Puppenspitze, nimmt die Puppe in beyde Hände, drehet sie dergestalt herum, daß sich die Umwindungen des Bindfadens genau berühren, so, daß nicht das Geringste von der Puppenwindel zu sehen ist, alle unnöthige Brühe, welche noch an den Blättern hängt, herabgedrückt, und dem Zudrange der äußern Luft ein Damm entgegen gestellt werde. — Bey jedesmaligen Umdrehen, muß man die Schnure oder den Bindfaden entweder durch den Mechanismus des Carottenzugs oder mittelst eigner Kraft

*) Nur darf es keine Falten geben.

so fest anziehen, daß die Carotte recht fest werde, und kein leerer Raum zwischen den zusammengeschnürten Blättern bleibe; weil sonst hierdurch Schimmel und Fäulniß entstehen könnte. Ist die ganze Puppe auf diese Art umwickelt, so schlingt man das, was von der Schnur oder dem Bindfaden übrig geblieben, um die Carotte und bindet es fest. Wenn nun diese Arbeit vollendet ist, so legt man die Puppen, welche — wie auch bereits bemerkt worden, nunmehro Carotten genennt werden, auf ein dazu von Leisten angefertigtes Gestelle, und legt sie alle zwey bis drey Tage einmal um, damit sich die Sauce ganz gleich vertheile. Haben die Carotten nun so vierzehn Tage gelegen, so windet man den nunmehro etwas locker gewordenen Bindfaden wieder ab, macht das loser gewordene leinene Tuch los läßt es auswaschen, schlägt es aber hernach wieder so fest, als nur immer möglich wieder darum, schlingt die Schnur oder den Bindfaden, so wie das erstemal ganz fest und gedrängt um die Carotten, und läßt diese wieder drey volle Wochen unter öfterm Umliegen, auf ihrem Gestelle liegen; macht nach Verlauf dieser Zeit den Bindfaden los, nimmt die Windel ab, läßt sie zum fernern Gebrauche rein auswaschen, trocknen, und bewahrt sie auf. Das Waschwasser selbst aber, welches einigermaßen von Beitze angeschwängert ist, kann man in einem besondern Fäßchen zur nächsten Beitze aufheben. —

5) Das Fiselliren.

Diese Operation, welche von dem französischen Worte ficeller (mit Bindfaden umwickeln) ihre Benennung hat, zweckt lediglich dahin ab, durch Abhaltung der freyen Luft eine immer gemachsame Gährung des carottirten Tabacks zu unterhalten. Man macht zu diesem Behuf an einem Ende des zum Fiselliren gewählten Bindfadens eine Schleife, und steckt die eine Spitze der Carotte durch. Hierauf nimmt man die Carotte vor sich, wickelt den Bindfaden drum herum, und bindet ihn an der bereits vorhandenen Schleifenstelle zu einer neuen Schleife, fährt so mit Umwickeln, Anziehen, wobey man die Hand, um sie etwas zu schonen, mit einem Tuche umwickelt, oder einen Handschuh daran ziehet, und Schleifenmachen fort, daß es eine Nath giebt *). Hat man

*) Um sich in dieser Arbeit ganz zu unterrichten, so thut man am besten, wenn man eine angekaufte Carotte vor sich nimmt,

die Carotte bis in die Mitte fisellirt, so zieht man den Bindfaden an die andere Spitze der Carotte, befestiget denselben mit einer doppelten Schleife, arbeitet hierauf wieder bis in die Mitte, wo man vorher aufgehört hat, und beschließt damit die Arbeit. — Ist man mit dem Carottiren fertig, so schneidet man die beyden Spitzen, so wie die etwa hervorstehenden Blätter mit einem scharfen Messer ab, legt die Carotten in reine Kisten oder Fässer, bringt sie in ein Gewölbe, wo weder Luft noch Sonne hinkommt, packt sie alle vierzehn Tage um, so daß diejenigen Carotten, welche unten lagen, oben hinkommen. Sind sie drey Monate alt geworden, so kann man sie ruhig liegen lassen, und wenn sie sechs bis acht Monate alt sind, schon zum Rappiren brauchen; doch ist es besser, wenn man sie ein bis zwey Jahr alt werden lassen kann, aus Gründen, welche bereits oben Seite 116 da vom Lagern des Tabacks die Rede war, vorgekommen sind. — Gute Carotten müssen sich übrigens in der Mitte, wie Speck durchschneiden, und wenn sie recht gut fisellirt sind, an einem nicht gar zu trocknen Orte, ohne zu verderben, gegen zehn Jahre aufbewahren lassen. —

Wie sieht es aber aus, wenn man sogenannte länglichviereckigte Carotten fiselliren will? Diese müssen platterdings nach der Methode, wie oben bemerkt worden, in Formen gebildet, verpuppt, carottirt und hernach fisellirt werden. —

6) Das Rappiren des Tabacks.

Wenn der carottirte Taback gehörig gelagert hat, so muß er nur auch, um ihn schnupfen zu können, in Pulver verwandelt werden. Dieses geschieht nun durch das Rappiren, mittelst einer, der oben Seite 98 bis 104 beschriebenen Rappirmühlen. Da die hierzu erforderlichen Handgriffe am gehörigen Orte bereits erläutert worden, so werden sie hier übergangen, und diesfalls dorthin verwiesen. Ist der Taback rappirt, so schlägt man ihn durch ein Sieb, daß gerade so enge geflochten, folglich mit solchen Löcherchen versehen ist, als die Körner der bestimmten Tabackssorte stark seyn sollen.

sie genau betrachtet, den Bindfaden auflöst, und hierauf darnach zu arbeiten sucht. —

7) Das Schneiden und Stampfen des Tabacks.

Da beym Sieben der rappirte Taback bey weitem nicht alle durch das Sieb getrieben wird, sondern das Grobe zurückbleibt, auch die Spitze der Carotte, bey welcher man dieselbe beym Handrappiren hält, nicht mit rappirt werden kann; bey dem Gebrauche der großen Rappirmühle aber allemal ein Zoll hoch Taback in dem Carottenkasten zurückbleibt, so unterwirft man diesen nun noch dem Schneiden oder Stampfen. Im ersten Falle bedient man sich des Seite 89 beschriebenen Schneidezeugs. Man legt nemlich den im Siebe zurückgebliebenen Taback, so wie die zerstückelten Ueberbleibsel desselben, auf den Werktisch, setzt die Messer in eine wiegende Bewegung, und läßt so den Taback zerschneiden. Hat man etwa eine Stunde geschnitten, so reibt man den Taback durch ein, der Sorte desselben angemessenes Sieb. Dasjenige, was hier im Siebe zurückbleibt, schneidet man, nachdem man noch mehr grobes dazu gethan hat, noch einmal, und setzt diese Arbeit so lange fort, bis alles gehörig klar ist. — Im zweyten Falle, wenn man nemlich den Taback nicht schneiden, sondern stampfen will, bedient man sich entweder der Seite 90 beschriebenen kleinen Handstampfe, oder des ebendaselbst angegebenen größern Stampfwerks. Man bringt nemlich den Taback unter das Stampfwerk einer von diesen Maschinen, stampft ihn eine Zeitlang, bringt ihn sodann in das vorige Sieb und reibt ihn durch. Was nun durchfällt, ist brauchbarer verkäuflicher Taback; was aber im Siebe zurückbleibt, muß man abermals der Stampfe unterwerfen, und dies so lange und oft wiederholen, bis alles zurückgebliebene Grobe die gehörige Feinheit erlangt hat. Uebrigens ist es, wenn man sich des größern Stampfwerks bedient, nicht nöthig, daß man den Taback rappirt, sondern man darf da blos den Bindfaden von der Carotte ablösen, den Taback in grobe Stücke zerschneiden, diese in die Stampflöcher werfen, sie zerstoßen lassen, und dann so behandeln, wie vorher bemerkt worden. Durch jemehr, und durch je feinere Siebe man den Taback schlägt, je feiner wird er. Den durchgesiebten und fertigen Taback drückt man nun in reine, vorher mit etwas Beitze ausgewaschene Fässer fest ein, deckt sie wohl zu, und hebt sie zum Gebrauche oder Verkaufe auf, oder schlägt den Taback, wie bald näher erklärt werden wird, in Bley ein. —

8) Das Mahlen des Tabacks.

Da die feinen, beinahe staubartigen Sorten von Schnupftaback nicht carottirt, folglich auch nicht rappirt werden können, so muß man sie auf eine andere Art in ein feines Pulver zu verwandeln suchen. Dieses geschieht nun entweder mittelst des großen Stampfwerks, oder mittelst der weiter oben S. 104 beschriebenen Tabacksmühle. In jedem Falle aber kommt es auf die Wahl des Tabacks, so wie auf seine vorläufige Behandlung an. Was die Tabacksarten betrifft, welche man hierzunimmt, so bestehen diese theils in Blättern, theils in Rippen und zwar theils von virginischem, theils maryländischen Tabacke; vorzüglichlich aber wählt man gern zerrissene und zerstückelte Blätter, welche sich weder gut spinnen, noch carottiren lassen. Was aber die präparative Behandlung anbelangt, so muß man den zum Zerpülvern bestimmten Taback erst trocknen; denn ohne dies läßt er sich nicht in Staub verwandeln. Dieses trocknen geschieht entweder im Sommer, oder im Winter. Im ersten Falle legt man den Taback auf einen Boden, oder auf ausgespannte Tücher, und läßt ihn so trocken werden, daß man ihn mit der Hand zerpülvern kann. Im zweiten Falle aber, nomlich im Winter, geschieht dies entweder mittelst blecherner Horden, welche man über den Röstheerde anbringt, und dabei ein ganz gelindes Feuer unterhält, oder in einem besondern Zimmer auf dem oben S. 87 beschriebenen Hordengestelle, oder endlich auf einem Stubenofen, indem man Horden oder Siebe auf und um den Ofen setzt, und auf diesen das Trocknen des Tabacks verrichtet. Ist aber der Taback trocken, so bringt man ihn, — wie auch bereits bemerkt worden, — entweder unter das große Stampfwerk, oder auf die bekannte Tabacksmühle, und läßt ihn gleichsam in Staub oder Pulver verwandeln. Dieses staubartige Pulver nun, welches man, wenn es aus Blättern bereitet worden, Blättermehl; ist es aber von Rippen gewonnen, Rippenmehl nennt, reibt man durch ein feines Haarsieb; was sich aber nicht durchreiben läßt, trocknet und mählt man noch einmal. Dies feine und durchgesiebte Mehl hebt man in einem reinen Fasse auf, und bemerkt zugleich, ob es von gelben oder braunen virginischen, von maryländischen oder deutschen Blättern gewonnen worden. —

9) Das Einpacken des fabricirten Tabacks.

Um den Taback in Büchsen zu schlagen, hat man, — wie beim Rauchtaback, — Formenhölzer nöthig. Diese sind viereckicht und so groß, daß eine darum geschlagene Bleibüchse gerade ein Pfund faßt. Ein solches Formenholz nun legt man auf eine zugeschnittene Bleiplatte, läßt aber am Boden einen Zoll Platz, und wickelt das Blei um die Form, schlägt das am Boden vorstehende Blei um, und ziehet sodann die Form aus dem hohlen Blei heraus. So wäre dann die Bleibüchse fertig. Um nun aber auch den Taback in dieses bleierne Viereck füllen zu können, so senkt man es ganz behutsam in eine andere Form, welche unten und oben offen und aus vier soliden Breterchen zusammengesdözt ist. *) Nun sezt man einen blechernen weitröhrigen Trichter auf, schüttet den vorher abgewogenen Taback allmählich hinein, und drückt denselben mit dem hölzernen Hammerstiele fest. Ist alles in der Bleibüchse, so sezt man das obbeschriebene Formenholz, oder ein anderes wohlpassendes viereckigtes Holz auf, thut, um den Taback in dem Bleie recht egal zu machen, einige Schläge mit dem Hammer darauf, drückt die nunmehro angefüllte Bleibüchse unten durch die Form; legt oben einen kleinen passenden viereckigtan Bleideckel auf den Taback, biegt das oben hervorstehende Blei ebenfalls gehörig um, schlägt das Papier, worauf das Wappen, das Zeichen oder der Name des Tabacks stehet, drum herum, und bindet dieses mit einem Bindfaden kreuzweise zu, so wie man dieses am besten durch Anschauung einer mit Taback angefüllten Bleibüchse ersehen kann. Will man sich etwa nicht selbst mit der Bildung der Bleibüchsen abgeben, so kann man, wie dies auch bereits weiter oben bemerkt worden, sich die Bleitafeln durch einen Zinngießer oder Blechschläger über eine ihm zugestellte hölzerne Patrone, wie sie vorher beschrieben worden, löthen lassen. —

---

*) Um mehrere Bleibüchsen auf einmal anfüllen zu können, kann man sich der oben S. 107 beschriebenen zusammengesetzten Packvorrichtung bedienen, wobei man nichts nöthig hat, als daß man die angefertigten, annoch leeren Bleibüchsen, langsam in die Globenlöcher senkt, sie sodann, — wie die einfachen Packformen, — mit Tabacke anfüllt, und sie so, wie diese behandelt. —

Bekannt mit dem Allgemeinen der Schnupftabacksfabrik, kann man sich nun getrost zu dem Speziellen derselben wenden, daher dann nunmehro hier:

Die Fabrikatur der verschiedenen Schnupftabackssorten

folgen mag.

Um aber die mannichfaltigen Schnupftabacksarten bereiten zu können, braucht man:

1) fermentirtes Rippenmehl und

2) fermentirtes Maroccomehl.

Also:

1) Die Bereitung des fermentiirten Rippenpenmehls.

Das reine Rippenmehl wird, — wie auch bereits bemerkt worden, — aus den Tabacksrippen und auch zum Theil aus dem Blätterabgange gemacht. Je nachdem nun die Rippen oder Blätter von einer bessern oder geringern Tabacksorte sind, je besser oder geringer ist auch das davon gewonnene Mehl, das daher dann auch so verschieden an Güte als Namen seyn kann, je nachdem die Tabackssorten in dieser Hinsicht verschieden sind. Man hebt das Mehl, — wie ebenfalls bereits bemerkt worden, — gewöhnlich ohne alle Sauçirung in Fässern auf; um es aber fermentirtes Rippenmehl nennen zu können, so nehme man:

100 Pfund Rippenmehl,

Zur Sauce: 6 Theile Salzsauce und
1 Theil Kalksauce,

rühre und mische beide wohl untereinander, besprenge das Rippenmehl damit, arbeite dasselbe auf dem Werktische, welcher auch oben Pritsche genennt worden, tüchtig durcheinander, siebe es, drücke es in ein Faß, und lasse es fermentiren. Auf diese Art hat man nun fermentirtes Rippenmehl. —

2) Die Bereitung des fermentirten Marocco-mehls.

Man nehme: 100 Pfund Ungarisches Blättermehl,
Zur Sauce: 24 Maaß Salzsauce,
2 Pfund ungelöschten Kalk,
2 " grüne Nußschaalen,
1 " Pottasche,
½ " Salmiak,

lasse die Nußschaalen mit der Salzsauce kochen, thue hierauf den Kalk dazu, lasse alles zusammen abermal sieden, mische sodann die Pottasche und den Salmiak darunter, lasse sich diese auflösen, filtrire die Flüssigkeit, nachdem sie kalt geworden, durch ein Tuch, benetze das Mehl damit, drücke es in ein Faß, lasse es vier Wochen fermentiren; nehme es alsdann heraus, saucire es noch einmal mit der nämlichen Brüh, drücke es abermals in das Faß, und hebe es zum künftigen Gebrauche auf. —

Nun zur Bereitung der verschiedenen Schnupftabackssorten selbst. Den ersten Platz verdient hier nun

der Saintomer.

Diese Sorte Taback wird zwar nicht von Jedermann, der Verehrer vom Schnupftaback ist, geliebt; indessen dürfte doch wohl ihre Bereitung das Meisterstück der Tabacksfabrikanten seyn. Es mögen hier mehrere Sorten diestr Tabacksart folgen:

a) Feiner Dünkircher*) Saintomer No. 1.

Man nehme: 100 Pfund lange, dunkelbraune, fette, pechige virginische Blätter, und sortire sie, wie oben S. 159 gelehrt worden,
Zur Sauce: 4 Pfund gute Tamarinden,
3 " von den besten, reinsten, schwarzen, virginischen alten Blättern, welche klein geschnitten worden,

*) Dieser hat seinen Namen von Dünkirchen oder Dünkerque, einer ansehnlichen Stadt in den dermaligen Departement von Norden, wo er von vorzüglicher Güte fabricirt wird.

1½ Pfund recht reife und ausgesuchte kleingestoßene Wachholderbeeren,
1 Pfund von demjenigen Salze, welches nach Seite 132 aus Weinstein und Salpeter gebrannt worden,
1 Pfund kleine Rosinen,

koche die Wachholderbeeren, die alten virginischen Blattparcellen, das Salz und die Rosinen in vier Wassereimer voll Flußwasser zwey Stunden, filtrire die Flüssigkeit durch ein mit einem Tuche ausgelegtes Drathsieb in ein schickliches Fäßchen, und drücke, den zurückgebliebenen Satz, nachdem er sich abgekühlt hat, noch recht vollkommen aus, und gieße das klare zu der übrigen Flüssigkeit. — Hierauf nehme man die Tamarinden, gieße etwas von vorgedachter warmen Brühe darüber, und stoße sie in einem eisernen Mörser zu einem sehr dünnen Brey, und gieße diesen jedesmal zu der im Fasse befindlichen Brühe, und fahre so fort, bis alle Tamarinden zerstoßen, und mit der Brühe vermischt sind, wobey man aber das Faß beständig bedeckt halten muß. Nun thue man drittehalb Pfund vom besten Syrup in einen großen steinernen Topf, gieße drey Maaß weißen Franzwein darunter, rühre alles wohl durcheinander, damit es sich vollkommen vermische; gieße sodann noch drey Maaß vom besten Franzbranntewein dazu, rühre alles wieder um, und bewirke hierdurch eine innige Vereinigung. Hierauf gieße man alles dieses ins Faß zur obigen Brühe, rühre es wohl untereinander, thue neun Pfund reines Kochsalz dazu, rühre es wieder um, bis das Salz zergangen, thue sodann drittehalb Pfund, in der ersten warmen Brühe aufgelöste Pottasche darunter, und rühre alles wieder untereinander. Endlich gebe man der Flüssigkeit noch sechs Unzen vom besten ganz feingestoßenen Salmiak, und bedecke, nachdem man alles von neuem aufgerührt hat, das Faß, und lasse es zwey Stunden lang ruhig stehen. So wäre dann die Sauce fertig; mit dieser beitze man nun die Blätter nach Seite 160; puppe, carottire und fisellire nachher den Taback nach Seite 161, 62, 63, rappire, bearbeite und behandle ihn ferner, wie S. 164 gelehrt worden.

b) Dünkircher Saintomer No. 2.

Man nehme: 100 Pfund fette pechige virginische Blätter.

Zur Sauce: 1 Pfund Salmiak,
1 — gedörrte Sauerkirschen,
1 — Tamarinden,

koche diese Species in einem wohlverdeckelten Topfe oder Kessel miteinander, und thue, wenn die Flüssigkeit erkaltet,

6 Maaß des schärfsten laulichen Weinessigs,
1 Pfund Orangenwasser,
1 — Zimmtwasser, und
1 — Rosenwasser dazu,

filtrire die Flüssigkeit ab und bearbeite die Blätter damit, wie bereits im Allgemeinen gelehrt worden.

c) Dünkircher Saintomer No. 3.

Man nehme: 100 Pfund der besten, dunkelbraunen virginischen Blätter.
Zur Sauce: 2 Pfund von den besten großen spanischen Rosinen,
2 Pfund kleine gute Rosinen,

koche sie in sieben Maaß Flußwasser vier Stunden lang in einem wohlzugedeckten Topfe oder Kessel, filtrire die Flüssigkeit, und reibe darin drey Pfund gute Tamarinden mit ihren Kernen zu einem dünnen Brey, lasse die Masse eine Nacht an einem kühlen Orte ruhig stehen; hierauf thue man

$1\frac{1}{2}$ Pfund rechte gute, zerstoßene Wachholderbeeren,
1 Stück alte, gute auseinandergerissene Carotte *),
8 Unzen braunen Candis, nebst
8 — der besten Pottasche dazu,

koche alles mit vier Wassereimern voll Flußwasser zwey volle Stunden unter beständigen Umrühren ab, filtrire die Flüssigkeit in ein besonderes Faß, thue

8 Unzen Kochsalz,
4 — Pottasche

*) Wenn man einmal Saintomer fabricirt hat, so braucht man keinen Taback mehr von einer alten Carotte zu nehmen, sondern da nimmt man statt dessen von der übriggebliebenen Sauce, die man in einer Bouteille aufbewahrt hat. --

darunter, lasse diese Salze wohl auflösen, und mische sodann noch:

4 Maaß alten rothen Franzwein, und
3 Pfund guten Syrup, nebst dem Safte von
10 Stück guten Citronen dazu,

rühre es untereinander, gieße alles zur obigen Brühe ins Faß, gieße die mit Tamarinden und mit Rosinenbrühe vermischte Flüssigkeit, worin vorher acht Unzen Salmiak aufgelöst worden, zuletzt dazu; rühre alles wohl untereinander, saucire die Blätter damit, puppe, carottire, fisellire, lagere und rappire sie, wie bereits weitläufiger gelehrt worden.

d) Dünkircher Saintomer No. 4.

Man nehme: 100 Pfund ungarische Blätter.
Zur Sauce: 4 Kannen Salzsauce,
4 — Kalksauce,
6 Pfund gebackene Pflaumen oder Zwetschen,
4 Unzen Salmiak,
4 — Calmus,

koche diese Species miteinander, seihe die Flüssigkeit durch, und thue, nachdem sie kalt geworden,

8 Unzen Rosenwasser,
8 — Zimmtwasser,
8 — Orangenwasser

dazu, gieße diese Brühe in 18 Maaß Salzsauce, beitze den Taback damit, und verfahre damit, wie schon bekannt ist. —

e) Englischer Saintomer.

Man nehme: 100 Pfund der besten langen, dunkelbraunen virginischen pechigen Blätter.
Zur Sauce: 8 Maaß Wasser,
4 — Malaga,
2 Pfund gute zerstoßene Wachholderbeeren,
2 — kleine Rosinen,

koche alles dieses zwey Stunden lang in einem wohlverdeckelten Topfe oder Kessel, drücke die Flüssigkeit durch ein leinenes Tuch, und bewahre sie zu folgender Brühe auf. Man nehme nemlich:

$3\frac{1}{2}$ Pfund von den besten alten zerrissenen Carotten,
2 Pfund gebackene Pflaumen oder Zwetschen,
1 — von dem aus Weinstein und Salpeter bestehenden Salze, von dessen Bereitung Seite 132 gehandelt worden,

koche dieses in viertehalb Wassereymer voll Flußwasser unter beständigem Umrühren zwey Stunden lang ab, filtrire die Flüssigkeit und drücke den Rückstand tüchtig aus und decke alles zu. Hierauf nehme man;

$2\frac{1}{2}$ Pfund guten Syrup, den Saft von
12 Stück Citronen,
$1\frac{1}{2}$ Maaß Rum oder Arak,

mische diese untereinander, und gieße sie ins Faß zur annoch warmen Brühe, thue obige Weinbrühe dazu, rühre alles wohl durcheinander, und setze noch:

5 Pfund Steinsalz,
$4\frac{1}{2}$ — der besten weißen Pottasche,

und wenn diese zergangen, acht Unzen feingestoßenen Salmiak dazu, rühre alles tüchtig untereinander, und so ist die Beitze ganz fertig. Mit derselben saucire, bearbeite und behandle man nun den Taback, wie bisher gelehrt worden.

f) Strasburger Saintomer No. 1.

Man nehme: 100 Pfund virginische Blätter,
Zur Sauce: 6 Maaß Salzsauce,
6 — Kalksauce,
4 Pfund gebackene Pflaumen,
4 — Tamarinden,
4 — grüne Nußschaalen,
1 — Cubeben,
8 Unzen Sassafraß,
4 — Sternanis,
2 — Calmus,

koche alles dieses vier Stunden lang, und thue, wenn das Gemenge erkaltet ist,

2 Pfund Orangenwasser,
1 — Weinstein,

1 Pfund Zimmtwasser,
8 Unzen Nelkenwasser,
8 — Pottasche,
4 Unzen Salmiak,
4 — Rosenwasser,

dazu, filtrire die Masse, gieße die Flüssigkeit in sieben Maaß Salzsauce, und verfahre übrigens mit der Bereitung der genannten Tabacksorte, wie schon mehrmalen bemerkt worden.

g) Strasburger Saintomer No. 2.

Man nehme: 100 Pfund baumartigen Taback, oder gute fette Pfälzerblätter,

Zur Sauce: 6 Maaß Salzsauce,
1 Kanne Pflaumenmuß,
1 Pfund Pottasche,
1 — Weinstein,
1 — Syrup,
1 — Wachholdersaft,

menge diese Species untereinander, und thue
8 Unzen Alantwurzel,
8 — Sassafraßwurzel,
4 — Colofonium,

welches letztere in Weingeist aufgelöst worden, und mit den vorher kleingeschnittenen Wurzeln in acht Kannen Wasser gekocht wird, dazu, filtrire die Flüssigkeit, saucire den Taback damit, und behandle ihn, wie bereits öfters bemerkt worden.

h) Strasburger Saintomer No. 3.

Man nehme: 100 Pfund gute Pfälzerblätter,

Zur Sauce: 24 Kannen Salzsauce,
1 Kanne Franzbranntewein,
1 Pfund Honig,
1 — Hollundersaft,

rühre dieses untereinander, koche hierauf
8 Unzen geschnittenes Rosenholz,
8 — Angelikawurzel,
4 — Colofonium, welches in Weingeist aufgelöst worden,

eine Stunde lang in acht Kannen Wasser, mische es, nachdem man es filtrirt hat, unter die obige Sauce, und verfahre ferner mit Bearbeitung des Tabacks, wie hinlänglich bekannt ist. —

i) Eine andere Art Saintomer.

Man nehme: 100 Pfund gute, fettige, pechige Blätter.

Zur Sauce: 6 Pfund Steinsalz,
3 — gute Dünkircher Tabackscarotten,
2 Unzen Rohr-Cassia, (Cassia fistula *)
2 — Sassafraßholz, und
3 — Rosenhonig,

stoße das Salz und die Rohr-Cassia klein, zerschneide die Carotten nebst dem Holze, koche alles zusammen in einem neuen wohlverdeckelten Topfe oder Kessel mit zwölf Maaß reinem Brunnenwasser so lange, bis sich das Salz aufgelöst, und der vierte Theil des Wassers eingekocht hat; kläre sodann die Sauce ab, und stelle sie an einen warmen Ort; koche hierauf:

8 Unzen calcinirte Pottasche,
4 — Salmiak,
4 — Syrup,

vermische solches, nachdem die Salze zergangen, mit der obigen abgeklärten Brühe, lasse alles erkalten, saucire und behandle nachher den Taback auf die bekannte Art damit.

*) Dieses ist die hülsige Frucht eines mittelmäßig hohen Baumes, welcher in der Systemssprache Cassia fistula heißt, ist von schwarzer Farbe, rund, gerade, oder auch etwas gekrümmt, etwa einen Zoll dick und einen bis zwey Fuß lang. Inwendig ist dieselbe durch durchgehende gelbe Scheidewände in viele Fächer eingetheilt, und in jedem Fache liegt ein dunkelgelber Saame, in einem schwarzen, süßen und weichen Mus (Pulpa cassiae). Im Handel kommen verschiedene Sorten von der Rohr-Cassia vor; die Levantische ist aber die beste, und kommt aus Cambaja, Cananor u. a. O. Indiens. Sie ist größer, als die andern Sorten, und hat dickere Hülsen. Beym Einkaufe muß man solche wählen, welche schwer, glatt, inwendig mit weichen, süßen Marke angefüllt sind, und in welchen die Saamen kein Geräusch machen, wenn man die Frucht schüttelt. —

k) Eine andere Art Saintomer.

Man nehme: 100 Pfund virginische pechige Blätter.
Zur Sauce: 14 Maaß Flußwasser,
2 Pfund Taback von einer alten zerschnittenen Carotte, oder statt desselben von der bey der vorigen Beitze übriggebliebenen Sauce, welche man in einer Bouteille aufbewahrt hat;
2 Pfund ausgesuchte, reife gestoßene Wachholderbeeren,

koche dieses in einem wohlverdeckelten Topfe oder Kessel eine halbe Stunde lang, setze sodann:

2 Pfund Tamarinden,
2 Unzen Rohr-Cassia,

welche mittelst Zugießung von etwas Sauce in einem Mörser zu einem dünnen Brey zerstoßen, nebst

1 Unze kleingeschnittener und zerstoßener Calmuswurzel

dazu, lasse es wieder eine halbe Stunde kochen, und seihe die Flüssigkeit, nachdem sie erkaltet, durch ein Tuch. Während dieses geschiehet, so koche man

1½ Pfund guten Syrup

über gelindem Kohlfeuer in einem Topfe, thue dieses nebst

4 Pfund Salz,
1 Maaß Franzbranntewein,
1 Nösel Weinessig,
4 Unzen Salmiak, und
1½ Unze Pottasche

wieder zur Sauce in den Topf, lasse das Gemenge beym Feuer etwas warm werden, hebe sodann die Sauce in irdenen Töpfen zum Gebrauche ab, beitze und behandle den Taback damit, wie schon mehrmalen erwähnt worden.

l) Eine andere Art Saintomer.

Man nehme: 100 Pfund virginische Blätter.
Zur Sauce: 14 Maaß Wasser,
4 Pfund Kochsalz,

2 Pfund zerstoßene Wachholderbeeren,
1 — Syrup,
$\frac{3}{4}$ — Pflaumenmuß,
8 Unzen Tamarinden,
8 — Pottasche,
3 — Salmiak,
1 — Calmus,
2 Maaß alte Sauce,
1 — Weinessig
1 Nösel Franzbranntewein,

koche und behandle dieses Gemeng, wie vorher bemerkt worden, saucire den Taback damit, und bearbeite ihn auf die bekannte Art.

m) Eine andere Art Saintomer.

Man nehme: 100 Pfund rechte gute fette Pfälzerblätter, und bereite sich, ehe man zur Anfertigung der Sauce selbst schreitet, folgenden Eisenessig: Man bestelle sich nemlich bey einigen Schlossern oder Zeugschmieden 20 Pfund ganz reine Eisenfeilspäne, worunter aber ja kein Kupfer oder Messing befindlich seyn darf; breite diese Feilspäne auf großen flachen gemeinen Schüsseln so auseinander, daß sie einen halben Zoll hoch zu liegen kommen; stelle hierauf die Schüsseln an die Sonne oder einen andern warmen Ort, und feuchte die Feilspäne mit recht scharfen Weinessig an. Sind 24 Stunden verflossen, so sprenge man die Späne abermals mit Essig an, und menge alles untereinander und breite sie wieder auf die vorige Art aus, und wiederhole diese Operation wohl zwanzigmal, so oft die Feilspäne abgetrocknet sind. Zuletzt wird man finden, daß sich alles Eisen in einen braunen Staub verwandelt hat. Man nehme diesen nun von den Schüsseln, thue ihn in ein leeres Wein- oder Essigfäßchen, fülle das Fäßchen mit dem stärksten Weinessig ganz voll, und lasse es zugemacht an einem warmen Orte sechs volle Wochen stehen, rühre es aber alle Woche einmal um. Nach Verlauf dieser Zeit ist der Eisenessig zum Verbrauch fertig; je länger er aber stehet, desto besser wird er. Hat man nun ungefähr zehn Maaß davon verbraucht, so kann man wieder eben so viel frischen Essig nachgießen, so wie auch von Zeit zu Zeit etwas Eisenstaub nachschütten. Was nun die Sauce betrifft, so nehme man hierzu:

4 Pfund smirnaische Rosinen,
4 — gebackene Pflaumen oder Zwetschen,

koche sie mit einem Wassereymer voll Flußwasser bis zur Hälfte ein, filtrire die Flüssigkeit und drücke das Dicke tüchtig aus. Hierauf nehme man:

4 Wassereymer voll Flußwasser,
2 Pfund gute, gestoßene Wachholderbeeren,
2 — geraspeltes Blauholz,
2 — alte Tabackscarotten,
1 — von dem aus Weinstein und Salpeter bereitetem Salze,

koche alles zwey volle Stunden miteinander, drücke die Brühe so warm als möglich durch ein grobes leinenes Tuch in ein Faß, und presse den Rückstand tüchtig aus. In diese warme Brühe lasse man nun 2 Pfund braunen, feingestoßenen Candis zergehen, und thue, wenn alles aufgelöst,

6 Pfund Kochsalz,
2 — Pottasche, und
8 Unzen feingestoßenen Salmiak

dazu, und wenn auch dieses zergangen und wohlumgerührt worden, so gieße man die obige Brühe von Rosinen uud Pflaumen, nachdem man eine Kanne rothen Franzwein darunter gemischt, dazu, rühre alles wohl untereinander, und lasse es zwey Stunden ruhig zugedeckt stehen, so wäre dann die reine Sauce fertig. — Nun kommt es aber darauf an, ob man den Taback recht dunkel, oder mittelmäßig dunkel von Farbe haben will. Im ersten Falle gieße man drey, im letzten Falle aber nur zwey Maaß Eisenessig zu der Sauce, rühre alles wohl untereinander, saucire die Blätter damit, und behandle sie, wie schon mehrmalen vorgekommen. —

n) Eine andere Sorte Saintomer.

Man nehme: 100 Pfund fette ungarische Blätter.
Zur Sauce: 20 Maaß Brunnenwasser,
12 Pfund Steinsalz,
10 — Tamarinden,
6 — crystallisirten Weinstein,
4 Maaß Weinessig,

stoße die Tamarinden zu einer breyartigen Flüssigkeit, koche alles zusammen eine Stunde, filtrire es, lasse es abkühlen, und saucire und behandle den Taback damit, wie bereits mehrmalen bemerkt worden. —

o) Eine andere Art Saintomer.

Man nehme: 100 Pfund ungarische und zwar fette Segediner Blätter.

Zur Sauce: 30 Maaß Brunnenwasser,
12 Pfund Stein- oder Kochsalz,
6 — crystallisirten Weinstein,
4 — gebackene Pflaumen oder Zwetschen,
8 Unzen Wachholdersaft,
4 Maaß guten rothen Weinessig,

koche alles unter wiederholtem Umrühren eine Stunde miteinander, drücke die Flüssigkeit durch ein Tuch und verwende die auf diese Art gewonnene Sauce zum Beitzen der Blätter, und behandle dann diese, wie schon bekannt.

p) Eine andere Art Saintomer.

Man nehme: 100 Pfund Pfälzerblätter.

Zur Sauce: 1½ Pfund Tamarinden,
1½ — Weinhefen,
3 Maaß Salzsauce,
1½ Pfund Frankfurter Schwarz,

siede die Tamarinden mit Salzsauce bey gelindem Kohlfeuer so lange, bis sie ganz zerkocht sind, stelle sie hierauf vom Feuer und lasse sie kalt werden, seihe sie hierauf durch, und vermische sie mit den Weinhefen, menge das Frankfurter Schwarz darunter, arbeite alles wohl untereinander, thue

1 Pfund Salmiak, und
1 — Weinsteinsalz,

nachdem beyde in Salzsauce aufgelöst worden, darunter, rühre es tüchtig durcheinander, und verwende diese Sauce auf die bekannte Art zur Bereitung eines guten Saintomers.

q) Eine andere Art Saintomer.

Man nehme: 100 Pfund Pfälzerblätter.

Zur Sauce: 12 Maaß Wasser,
2 — alte Sauce,
4 Pfund Kochsalz,
1 — gestoßene Wachholderbeeren,
1 — Pflaumenmuß,
8 Unzen Tamarinden,
6 — Syrup,
4 — Salmiak,
1 — Pottasche,
1 Maaß Weinessig,
1 Nösel Franzbranntewein,
$1\frac{1}{2}$ Unze Calmus,

koche und behandle das Ganze auf die bekannte Art.

r) Noch eine Art Saintomer.

Man nehme: 100 Pfund virginische Blätter,

Zur Sauce: 12 Maaß Wasser,
10 Pfund gebackene Pflaumen,
8 — Kochsalz,
6 — virginische Rippen,
3 — Sassafraß,
2 — Tamarinden,
2 — Lakritzensaft,
$1\frac{1}{2}$ — Rohr-Cassia,
1 — Violenwürzel,
1 — Calmus,
1 — Pomeranzen,
1 — Arabisch Gummi,

koche alles dieses zwey Stunden zusammen, lasse es kalt werden, und thue dazu
$1\frac{1}{2}$ Pfund Salmiak,
1 — Kalk,
1 — Weinsteinsalz,
5 Unzen Storax,
4 Bouteillen Franzwein,

saucire den Taback, nachdem alles filtrirt und kalt geworden, damit, und bearbeite ihn auf die bekannte Art.

s) Noch eine andere Art Saintomer.

Man nehme: 100 Pfund Pfälzerblätter.

Zur Sauce: 30 Maaß Wasser,
6 Pfund gebackene Pflaumen,
3 — zerschnittene Rippen,
3 — Rosenblätter,
$1\frac{1}{2}$ — Pomeranzen,
1 — Sassafraß,
8 Unzen Rohr-Cassia,
8 — Violenwurzel,

koche dieses anderthalb Stunden miteinander, filtrire es, lasse es kalt werden, und thue dazu:

6 Pfund Kochsalz,
1 — Pottasche,
8 Unzen Salmiak,

und mache, wenn alles gehörig abgekühlt, den Taback damit an, und bearbeite ihn, wie bereits gelehrt worden.

t) Ein guter Saintomer, ohne die Blätter vorher zu carottiren.

Man nehme: 100 Pfund Rippen- oder Blättermehl.

Zur Sauce: 30 Maaß Flußwasser,
4 Pfund gestückelte alte Carotte,
4 — geraspeltes Blauholz,
2 — zerstoßene gute Wachholderbeeren,
2 — spanische Rosinen,

koche alles dieses zusammen drittehalb Stunden lang unter öfterm Umrühren, filtrire die Flüssigkeit in ein Faß und drücke den Satz tüchtig aus, stoße hierauf vier Pfund Tamarinden mit einem Theile dieser Brühe zu einem dünnen Brey, und gieße auch dieses zur Brühe ins Faß. Man nehme ferner: 4 Pfund Syrup, verdünne und vermische ihn mit 4 Maaß Malaga, gieße 1 Maaß vom besten Franzbranntewein dazu, rühre alles wohl untereinander, gieße es ebenfalls zur obigen Brühe ins Faß und rühre es abermals durcheinander. Hierauf thue man noch:

14 Pfund Kochsalz, und
5 — der besten Pottasche

dazu, und versetze diese, wenn sie zergangen, noch mit einem Pfund vom besten Salmiak; rühre alles auf, und gieße je nachdem man den Taback mehr oder weniger dunkel haben will, von dem obgedachten Eisenessig vier, sechs bis acht Maaß dazu, rühre alles um, und lasse es einige Stunden zugedeckt ruhig stehen. Hierauf breite man so viel Tabacksmehl auf den Arbeitstisch oder die Pritsche, als man bequem darauf verarbeiten kann; besprenge dasselbe mit der Sauce, daß es durchaus angefeuchtet wird; arbeite alles mittelst der oben Seite 105 beschriebenen kleinen Utensilien tüchtig durcheinander, besprenge es noch einmal mit der Sauce, mische es wieder tüchtig durcheinander, und drücke, nachdem alles wohl durchgearbeitet ist, den Taback in einen langen viereckigten festen und dichten Kasten, bedeckle diesen sehr genau und lasse ihn so ganz ruhig stehen. Um aber den Taback nicht entbrennen zu lassen, so untersuche man ihn alle Tage durchs Gefühl. Findet man nun, daß er warm geworden ist, so lasse man ihn zwar zweymal 24 Stunden stehen; nehme ihn aber nachher heraus, besprenge ihn abermals auf dem Arbeitstische, jedoch nur einmal, arbeite ihn wieder durch, drücke ihn von neuem in den Kasten, und lasse ihn abermals ruhig stehen. Findet man nach Verlauf von sechs oder acht Tagen, daß er wieder warm geworden, so lasse man ihn wieder zweymal 24 Stunden stehen, saucire und bearbeite ihn noch einmal auf dem Arbeitstische, wie das erstemal, und drücke ihn abermals in den Kasten ein; fahre hiermit so lange fort, bis sich der Taback nicht mehr erwärmt, lasse ihn hierauf noch acht bis zehn Wochen stehen, und schlage ihn in Fässer, oder nach der obigen Belehrung in Bleybüchsen ein. Sollte er aber vorher etwa zu trocken geworden seyn, so feuchte man ihn mit etwas Salzwasser, worunter der achte Theil Weinessig gegossen worden, an. —

u) Noch eine andere Art Saintomer.

Man nehme: 100 Pfund Blättermehl.

Zur Sauce: 14 Maaß Wasser,
2 Pfund zerschnittene alte Carotte,
2 — zerstoßene reife Wachholderbeeren,

koche diese Ingredienzien eine halbe Stunde lang miteinander; nehme hierauf

2 Pfund Tamarinden,
2 Unzen Rohr-Cassia,
1 — kleingeschnittene Calmuswurzel,

koche auch dieses eine halbe Stunde lang, presse es durch ein Tuch in ein Fäßchen, und gieße die vorige Brühe dazu. Hierauf koche man

1½ Pfund guten Syrup, thue diesen nebst
1 Maaß Franzbranntewein,
1 Nösel Weinessig,
4 Pfund Kochsalz,
4 Unzen Pottasche,
4 — Salmiak,

wieder zur Sauce, lasse alles bey dem Feuer nur warm werden, und hebe die Brühe zum künftigen Gebrauche — wie vorher gelehrt worden — in Töpfen auf. Hat man übrigens zu dem Saintomer rechte gute, fette und pechige virginische Blätter genommen, solche recht gut saucirt, und nachdem sie carottirt, rappirt, und der rappirte Taback durch recht feine Siebe geschlagen worden, so heißt dieser Taback Mops; so wie dann der allerfeinste Doppelmops genennt wird.

v) Bon Bon.

Man nehme: 100 Pfund alten feinrappirten Saintomer.
Zum Anfeuchten: 4 Kannen Weinessig,
8 Unzen feingestoßene grüne Pomeranzenfrüchte,

zerreibe die Pomeranzen in dem Essig, filtrire die Flüssigkeit durch ein leinen Tuch, besprenge den Taback damit, arbeite ihn recht durch, siebe ihn und schlage ihn in Bleybüchsen. Dieses ist ein ganz köstlicher Taback, der gewiß auch den Namen Doppelmops verdiente. —

w) Dominiko und Mops.

Man nehme: 100 Pfund feinrappirten Saintomer.
Zum Besprengen: 4 Pfund Rosenwasser,
1 — Salmiakgeist,

mit diesem Gemisch arbeite man den Taback auf dem Arbeitstische tüchtig durcheinander, und schlage ihn in Bleybüchsen ein. —

x) Fein Pariser Gout.

Man nehme: 100 Pfund virginische Blätter.

Zur Sauce: 8 Unzen Weinstein,
8 — Pottasche,
8 — Tamarinden,
4 — Salmiak,
4 — Toncobohnen,
2 Schoten Vanille, welche mit Zucker auseinander gerieben worden,
1 Unze Hirschhorngeist,

thue diese Species in eine sechs Maaß haltende Flasche, gieße so viel Wasser dazu, daß die Flasche voll wird, lasse alles vier Wochen lang an einem warmen Orte digeriren, seihe die Flüssigkeit ab, thue

24 Kannen Salzsauce,
1 Pfund Honig, und
1 — Hollundersaft

darunter, mache die Blätter damit an, carottire, fisellire sie, und behandle die Carotten, wie bey Bereitung des Dünkircher Saintomers No. 1 bemerkt worden.

y) Eine andere Art vom besten Pariser Taback.

Man nehme: 100 Pfund vom besten braunen virginischen Rippenmehl.

Zur Sauce: 1 Pfund vom besten dicken Syrup,
$2\frac{1}{2}$ Maaß Malagawein,
$1\frac{1}{2}$ — alten Franzbranntewein,

mische alles dieses untereinander, thue es in einen Topf, und lasse es einige Stunden zugedeckt stehen; sodann löse man

9 Pfund Kochsalz,
$1\frac{1}{2}$ — von dem aus Weinstein und Salpeter bereitetem Salze, und
$\frac{3}{4}$ — feingestoßenen Salmiak

in zwey Wassereymer voll Flußwasser auf, gieße obige Brühe dazu, und so ist die ganze Beitze fertig.

Nun breite man das Tabacksmehl auf dem Arbeitstische aus, besprenge es mit der Sauce, arbeite es tüchtig durcheinander, und fahre so fort, bis die hundert Pfund Mehl alle ihre gehörige Feuchtigkeit erhalten haben, wobey die Sauce größtentheils daraufgehen wird. Nun hat man zwey kleine hölzerne, inwendig mit dünnen Bley ausgefütterte Kasten nöthig, in welchen, ein ebenfalls unten mit Bley belegter Deckel genau paßt. In einem jeden dieser Kasten drücke man 50 Pfund des fertig befeuchteten Tabacks und zwar ziemlich fest ein; mache oben alles eben, lege den Deckel darauf und beschwere diesen mit einem Gewichte von 50 Pfund, und verstopfe, damit keine Luft zu dem Tabacke dringen kann, alle Oeffnungen und Fugen, welche um den Deckel sichtbar sind, mit nassem Papiere zu. Lasse sodann alles so wenigstens drey volle Monate an einem kühlen Orte stehen; nehme aber nach Verlauf dieser Zeit den Taback aus den Kasten, arbeite ihn auf dem Arbeitstische sehr fein auseinander, feuchte ihn, wenn er etwa zu trocken seyn sollte, mit etwas Salzsauce an, und packe ihn nun in Bley zu halben und ganzen Pfunden fest ein, und lasse die Pakete an einem kühlen Orte zum Verkaufe liegen. —

2) Eine andere Art Pariser Taback.

Man nehme: 100 Pfund virginisches Tabacksmehl.

Zur Sauce: 3 Pfund des besten Brasilien-Tabacks in Stangen oder Rollen, deren Blätter man auseinander getrennt hat; thue sie in einen reinen Kessel, gieße dazu

2 Maaß reines Flußwasser,
2 — rothen Franzwein,

und lasse es wohlverdeckelt auf gelindem Kohlfeuer so warm werden, daß man, ohne sich zu verbrennen, einen Finger darin leiden kann, und so lasse man alles sechs Stunden lang digeriren, wo sich dann alle Kraft aus dem Brasilien-Taback in die Brühe ziehen wird; filtrire hierauf die Flüssigkeit, und drücke den zurückgebliebenen Satz tüchtig aus. Hierauf vermische man

2 Maaß vom besten Franzbranntewein,
8 Unzen vom besten Syrup, und
4 — Rosenhonig,

sehr genau miteinander, gieße die obige Brasilienbrühe dazu, rühre alles bestens durcheinander, und lasse es in einem Fäßchen so lange zugedeckt stehen, bis folgende zusammengesetzte Salzsauce fertig ist. Man nehme nemlich:

2 Wassereymier voll Flußwasser, und löse darin
10 Pfund Kochsalz,
1 — von dem aus Weinstein und Salpeter bereitetem Salze, und
8 Unzen Salmiak

auf; gieße hierauf obige Brühe dazu, rühre alles untereinander, und nun ist die Beitze ganz fertig. Mit dieser Sauce nun bearbeite man das Tabacksmehl gerade, wie bey Bereitung des vorigen Tabacks bemerkt worden. —

aa) Noch eine andere Art Pariser Taback.

Man nehme: 100 Pfund virginisches oder ungarisches, oder auch zur Hälfte gutes deutsches Tabacksmehl.

Zur Sauce: Man thue 4 Pfund aufgelösten und zerschnittenen Brasilien-Taback in einen großen steinernen Topf, gieße
3 Maaß vom besten Franzbranntewein, und
2 — starken weißen Franzwein

dazu, verdeckle den Topf recht genau, und lasse ihn an einem warmen Orte 24 Stunden stehen; seihe hierauf die Brühe rein ab, gieße 4 Maaß reines Wasser auf den im Topfe befindlichen Rückstand, rühre denselben tüchtig durcheinander, presse ihn aus, und gieße sodann alle Brühe zusammen. Nun gieße man noch zwey Wassereymer voll Flußwasser dazu, rühre alles wohl untereinander, und thue

8 Pfund Kochsalz,
8 Unzen Pottasche,

und wenn alles zergangen, noch

8 Unzen feingestoßenen Candis

dazu, rühre alles wieder untereinander, und so ist die Sauce fertig. Hiermit feuchte man nun das Tabacksmehl an, bearbeite und behandle es, wie vorher gelehrt worden.

bb) Noch eine andere Art Pariser Taback.

Man nehme: 98 Pfund schwarzbraunes virginisches Blättermehl,
2 Pfund gemahlnen Brasilien-Taback und mische beyde recht genau untereinander.

Zur Sauce: 10 Pfund Kochsalz,
1 — Pottasche,

und löse diese in kochheißem Wasser auf. Mit dieser Sauce nun, welche gut durcheinander gerührt und gemischt werden muß, feuchte man das Tabacksmehl an, und arbeite es auf dem Arbeitstische so durcheinander, bis es durchgehends gleich feucht ist; drücke es sodann in ein Faß, lasse es vier bis sechs Wochen stehen, und schlage es sodann in Bleybüchsen ein. —

cc) Marocco.

Man nehme: 50 Pfund Saintomer,
50 — virginisches Blättermehl, und vermenge beyde auf dem Arbeitstische innig miteinander.

Zur Sauce: 6 Pfund des besten Weinsteins von rothen Wein,
3 — Steinsalz,

zerstoße jedes für sich, so fein als Mehl, menge es zusammen; streue dies Gemisch über den Taback, arbeite ihn tüchtig durcheinander, schlage das Ganze auf dem Tische in einen Haufen, und lasse es so lange liegen, bis folgende Brühe fertig ist. Man nehme nemlich:

18 Maaß reines Flußwasser,
1 — Eisenessig,
1 — frischausgepreßten Citronensaft,
1 Nösel Weinessig,

rühre alles dieses untereinander, breite den Taback auf dem Tische auseinander, und arbeite denselben so durcheinander, daß er allenthalben befeuchtet werde. Ist nun der Taback recht durcheinander gemischt, so thue man auf einen großen zinnernen Suppenteller ein Pfund vom besten Kochzucker, gieße darauf ein halb Nösel Salmiakgeist, setze ihn unten auf den Boden eines Fasses, schlage sogleich allen Taback darüber, drücke ihn etwas ein, und lasse ihn wohlverdeckt acht Tage stehen. Nach Verlauf dieser Zeit nehme man sämmtlichen Taback heraus, und arbeite ihn mit dem auf dem Teller annoch befindlichen Zucker auf dem Arbeitstische aufs beste untereinander, drücke ihn sodann in einen schicklichen, inwendig mit Bley ausgeschlagenen Kasten, verdeckle ihn, lasse ihn so zwey bis drey Monate stehen, und schlage ihn sodann nach Belieben in Bleybüchsen ein. —

dd) Eine andere Art Marocco.

Man nehme: 100 Pfund virginische Blätter.

Zur Sauce: 24 Maaß Wasser,
6 Pfund Rosinenstengel,
2 — Violenwurzel,
2 — Tamarinden,
1 — Honig,
1 — Johannisbrod,
1 — Rosenholz,
3 Unzen Cardemomen,
1 Unze Zimmt,

koche alles dieses eine Stunde lang, lasse es erkalten, filtrire es, thue sodann

6 Pfund Kochsalz,
4 Maas Melilotenwurzel,
1 Pfund Pottasche,
1 — Salmiak, und
2 Quenten Citronenöl

darunter, mache die Blätter damit an, und behandle sie, wie bey Bereitung des Dünkircher Saintomers No. 1. bemerkt worden. —

ee) Noch eine andere Art Marocco.

Man nehme: 50 Pfund virginisches Tabacksmehl,
50 — vom besten Saintomer,
5 — äußerst feingestoßenen Weinstein von rothen Wein,

mische alles dieses auf dem Arbeitstische auf das innigste untereinander, thue es sodann, jedoch ohne es einzudrücken, in ein Faß; verdeckle dieses und lasse es 48 Stunden ruhig stehen, bringe es nachher wieder auf den Arbeitstisch, arbeite es noch einmal tüchtig durcheinander, und beitze es mit folgender Sauce: Man nehme nemlich eine ganz gute, alte Carotte, reiße sie auseinander, und zerschneide sie; gieße anderthalb Wassereymer voll Flußwasser darüber, lasse dieses zusammen anderthalb Stunden kochen, und presse die Flüssigkeit, nachdem sie abgekühlt, durch ein leinenes Tuch; thue vier Pfund Kochsalz, und zwey Maaß vom besten Weinessig dazu, rühre alles wohl untereinander, und die Brühe ist fertig. — Hiermit bearbeite man nun das Tabacksmehl, wie bey Bereitung der ersten Gattung Marocco unter dem Buchstaben cc gelehrt worden.

ff) Noch eine andere Art Marocco.

Man nehme: 100 Pfund virginisches Tabacksmehl,
10 — Spaniol,
1 — Melilotenmehl,

arbeite alles wohl untereinander, und schlage sodann den Taback in Bleybüchsen ein. —

gg) Noch eine andere Art Marocco.

Man nehme: 60 Pfund maryländisches Blättermehl,
40 — feingesiebten Saintomer.

Zur Sauce: 8 Maaß Carottensauce,
8 — Wasser,
2 — Weinessig,
1 — Franzbranntewein,
1½ Pfund Kochsalz,
1½ — Weinstein,
1½ — Salmiak,

lasse alles dieses auf gelindem Kohlfeuer in einem wohlverdeckelten Topfe warm werden, und sich die Salze gehörig auflösen; feuchte hiermit den Taback auf dem Arbeitstische an, arbeite ihn tüchtig durcheinander, und schlage ihn in ein, mit eben der Sauce ausgespültes Faß, und bewahre ihn darin auf, oder schlage ihn auch sogleich in Bleybüchsen.

hh) Noch ein anderer, und zwar durch geschwinde Manipulation zubereitender Marocco.

Man nehme: 75 Pfund feingesiebten Dünkircher Saintomer,
25 Pfund feinen Tonco,

menge und arbeite beyde auf dem Arbeitstische tüchtig durcheinander, und schlage sodann den fertigen Taback in Bleybüchsen ein. —

ii) Hanauer Schnupftaback.

Man nehme: 75 Pfund virginisches Tabacksmehl,
25 — guten fertigen Saintomer,

menge beyde auf dem Arbeitstische wohl untereinander; nehme hierauf

6 Pfund Kochsalz,
4 Unzen Salmiak,

lasse beydes in achtzehn Maaß Wasser zergehen, besprenge den Taback damit, arbeite ihn tüchtig durcheinander, drücke ihn hierauf in ein Faß; begieße ein Stück weißen Zucker von vier Unzen mit Salmiakgeist, und zwar so viel, als der Zucker davon verschlucken kann, stecke, nachdem man mit einem dicken Stocke ein Loch bis auf den Faßboden gemacht hat, den auf diese Art angefeuchteten Zucker in den Grund des Tabacks, mache das Loch wieder mit Taback zu, und lasse alles so drey bis vier Tage stehen. Hierauf arbeite man den Taback abermals auf dem Arbeitstische untereinander, und schlage ihn in Bleybüchsen ein.

kk) Marino.

Man nehme: 50 Pfund fermentirtes Maroccomehl,
25 — Dünkircher Saintomer,

20 Pfund fermentirtes Rippenmehl,
5 — Havannamehl,
1 — Orangenwasser,
8 Unzen Zimmtwasser,
4 — Nelkenwasser,
4 — Rosenwasser,

mische alles untereinander, feuchte mit dieser Flüssigkeit den Taback an, und treibe ihn mit englischen Roth so hoch, daß er die rechte Farbe hat. —

ll) Eine andere Art Marino.

Man nehme: 100 Pfund virginisches Blättermehl.

Zur Sauce: 12 Maaß Wasser,
10 Pfund Kochsalz,
1 — Pottasche,
1 — Melilotenkraut,

mache alles dieses heiß, daß sich die Salze gehörig auflösen, rühre es wohl untereinander, befeuchte und bearbeite das Tabacksmehl damit, drücke den auf diese Art bereiteten Taback in ein Faß, lasse ihn vier bis sechs Wochen stehen, und schlage ihn sodann in Bleybüchsen ein.

mm) Rappee d'Hollande.

Dieser, welcher von der Familie Bolongaro in Frankfurt am Main, von der vorzüglichsten Güte fabricirt wird, findet äußerst viele Verehrer. Um ihn zu fabriciren, so nehme man: 100 Pfund feingelbes maryländisches Blättermehl.

Zur Sauce: 16 Maaß Wasser,
1 — alte Carottensauce,
$1\frac{1}{2}$ Pfund Tamarinden,
1 — Corinthen,
8 Unzen gestoßene Rohr-Cassia,
8 — Honig,
8 — Steinklee,

lasse diese Materialien in einem wohlverdeckelten Topfe eine Stunde kochen, presse die Flüssigkeit ab, und thue dazu:

4 Pfund Kochsalz,
1 — der besten Pottasche,
1 Kanne Carottensauce,
8 Unzen Salmiak,
1 Maaß Franzbranntewein,

rühre alles wohl um, breite das Blättermehl auf dem Arbeitstische sachdienlich aus, befeuchte und bearbeite dasselbe mit der vorigen Sauce, bringe das ganze Fabrikat, in ein angemessenes, mit der nemlichen Sauce ausgespültes Faß, drücke es wohl ein, oder schlage es in Bleybüchsen.

nn) Eine andere Art Rappee d'Hollande.

Man nehme: 75 Pfund Rippenmehl,
25 — virginisches Blättermehl,
mische beyde Mehlarten auf dem Arbeitstische tüchtig durcheinander, nehme sodann
Zur Sauce: 2 Wassereymer voll Flußwasser,
1½ Pfund Blauholz,
1 — zerschnittene Süßholzwurzel,
12 Unzen Steinklee,
8 — Lorbeerblätter,
8 — Calmuswurzel,

koche alles dieses zusammen zwey volle Stunden miteinander, seihe die Flüssigkeit durch ein leinenes Tuch und drücke das zurückgebliebene Dicke aus. In dieser Brühe löse man nun nach und nach
9 Pfund Kochsalz,
1 — Pottasche, und
8 Unzen Salmiak,

auf, gieße zwey Maaß Eisenessig dazu, rühre alles wohl untereinander, und so ist die Sauce fertig. Hiermit befeuchte man nun den Taback durchaus, arbeite ihn tüchtig durcheinander, drücke ihn in ein Faß ein, lasse ihn sechs Wochen zugedeckt stehen, und schlage ihn sodann in Bleybüchsen ein.

oo) Eine andere Art Rappee d'Hollande.

Man nehme: 100 Pfund Rippenmehl.
Zur Sauce: 6 Maaß Salzsauce,
2 Pfund Lakritzensaft,

2 Pfund

2 Pfund Steinklee,
1 — Calmuswurzel,

koche diese Species wohlzugedeckt eine Stunde lang, seihe die Flüssigkeit durch ein leinenes Tuch, mische ein wenig Salmiakgeist darunter und bearbeite den Taback damit, wie vorher gelehrt worden. —

pp) Noch eine andere Art Rappee d'Hollande.

Man nehme: 100 Pfund Rippenmehl.
Zur Sauce: 6 Pfund Rosinenstengel,
4 — Violenwurzel,
3 — Cardemomenschaalen,
3 — Sassafraß,
2 — Johannisbrod,
2 — Tamarinden,
1½ — Rohr-Cassia,
1 — Rosenholz,
8 Unzen Gummi Arabicum.

Zerkleinere alles dieses, koche es in 33 bis 36 Maaß Wasser, und thue, nachdem es kalt und filtrirt worden,

8 Pfund Salz,
2 — Weinsteinsalz,
1½ — Salmiak,
8 Unzen Pottasche,
4 Maaß Rosenwasser,
3 — Melilotenwasser

dazu, und arbeite, nachdem die Salze gehörig zergangen und alles kalt geworden, den Taback tüchtig damit durch, siebe ihn, und schlage ihn in ein Faß oder in Bleybüchsen.

qq) Feiner ungarischer Rappee.

Man nehme: 100 Pfund fermentirtes Rippenmehl.
Zur Sauce: 10 Pfund gepülverte und feingesiebte Calmuswurzel,
2 Pfund gepülverte und feingesiebte Violenwurzel,
5 Kannen Salzsauce,
5 — Weinessig,

vermische alles wohl untereinander, arbeite das Rippenmehl auf dem Arbeitstische tüchtig damit durch, und schlage es hernach in ein Faß oder in Bleybüchsen.

rr) Naturell.

Man nehme: 100 Pfund deutsches Blättermehl.

Zur Sauce: 20 Maaß Wasser,
6 Pfund Salz,
2 — Pottasche,
6 Unzen Lakritzensaft,

lasse das Salz, die Pottasche und den Lakritzensaft in dem Wasser zergehen, arbeite mit dieser Flüssigkeit den Taback durch, schlage ihn in ein Faß oder in Bleybüchsen, wo er dann nach Verlauf von acht Tagen zum Gebrauch recht gut seyn wird. —

ss) Strasburger Naturell.

Man nehme: 66 Pfund fermentirtes Rippenmehl,
28 — feingestoßenen Saintomer,
3 — verfertigten Bergamott,
3 — Violrappe,

menge und arbeite alles auf dem Arbeitstische untereinander, siebe es, schlage es in ein Faß, oder in Bleybüchsen. —

tt) Naturell finissimo.

Man nehme: 100 Pfund virginisches Blättermehl. Zur Sauce: die nemliche, die man nach Seite 191 unter Lit. mm zum Rappee d'Hollande genommen hat; nur verdünne man sie, nachdem man nemlich die Sorte besser oder geringer haben will, weniger oder mehr mit Wasser, feuchte das Mehl damit an, arbeite es tüchtig durcheinander, siebe es durch und schlage es in Bleybüchsen ein. —

uu) Feiner Tonco.

Man nehme: 100 Pfund des feinsten hellgelben virginischen Blättermehls,

menge darunter zwey Pfund gute Toncobohnen, welche mit eben so viel Tabacksmehl feingestoßen, gerieben, und durch ein feines Sieb geschlagen werden. Ferner nehme man

4 Pfund guten Spaniol,
4 — Englischroth,

reibe beydes, so fein als möglich durcheinander, und vermenge auch dieses mit obgedachtem Tabacksmehl. Hierauf bereite man folgende Sauce, nehme nemlich:

2½ Wassereymer voll Flußwasser,
3 Pfund frische Corinthen,
2 — Calmuswurzel,

koche diese Ingredienzien anderthalb Stunden lang zugedeckt, miteinander, seihe die Flüssigkeit durch ein leinenes Tuch, und thue

10 Pfund Salz,
8 Unzen von dem aus Weinstein und Salpeter bereiteten Salze,
8 — gestoßenen Salmiak, und
8 — gestoßenen weißen Candis

darunter, und gieße, wenn alles zergangen und kalt geworden ist, ein halb Nösel Salmiakgeist dazu, rühre alles wohl um, besprenge das Tabacksmehl damit, arbeite dasselbe tüchtig durcheinander, und schlage es in Bleybüchsen ein, wo man dann nach Verlauf von vierzehn Tagen einen ganz herrlichen Tonco haben wird. —

vv) Eine andere Art feiner Tonco.

Man nehme: 60 Pfund Havannamehl,
30 — Melilotenmehl,
10 — Brasilienmehl,
1 — feingestoßene Toncobohnen,
50 Tropfen Zimmtöl,
40 — Nelkenöl,

färbe dieses mit sechs Pfund gepülverten und sehr feingesiebten Sandelholze *), arbeite alles tüchtig auf dem Ar-

*) Man braucht auch wohl hie und da zur Darstellung einer gefallenden Farbe, Zinnober oder Mennige; allein beyde sind nicht nur nicht zu empfehlen, sondern ganz verwerflich, denn sie sind ein wahres allen Organismus zerstörendes Gift; daher sie auch in Beziehung auf Tabacksschminke von den Polizeybehörden ganz verboten seyn sollten. —

beitstische durcheinander, siebe es alsdann und schlage es in Bleybüchsen.

ww) Noch eine andere Art Tonco.

Man nehme: 100 Pfund virginisches Rippenmehl, und vermenge dieses mit 8 Unzen fein-gestoßener und gesiebter Violenwurzel.

Zur Sauce: 36 Maaß Wasser,
2 Pfund Rothholz,
4 Unzen Alaun,

koche dieses zusammen, seihe die Flüssigkeit durch ein leinenes Tuch, und thue

8 Pfund Salz,
6 Maaß Melilotenwasser,
2 — Rosenwasser,
3 Pfund Salmiak,
1 — Pottasche,
½ Unze Lavendelöl

darunter, besprenge den Taback mit diesem Gemisch, arbeite ihn mit einem Pfunde rothen Bolus tüchtig durch, siebe ihn, und schlage ihn in ein Faß oder in Bleybüchsen.

xx) Noch eine andere Art Tonco.

Man nehme: 80 Pfund virginisches Blättermehl,
20 — Spaniol,
8 Unzen feingestoßene und sehr klar gesiebte Toncobohnen,

menge alles wohl untereinander, und nehme sodann:

Zur Sauce: 12 Maaß Wasser,
12 Pfund Kochsalz,
6 Unzen Weinsteinsalz,
6 — raffinirten Zucker,
3 — Salmiak,
1½ Unze Pottasche,

mische alles untereinander, und feuchte, wenn die Salze zerschmolzen, mit der Brühe den Taback an, und bearbeite ihn, um ihm eine röthliche Kupferfarbe zu geben, mit anderthalb Pfund Englischroth tüchtig. —

yy) Noch eine andere Art Tonco.

Man nehme: 100 Pfund von dem Seite 191 unter den Buchstaben mm vorgekommenen und vorschriftsmäßig bereiteten Rappee d'Hollande, menge darunter nebst 24 Pfund ordinairen Spaniol, welchen man vorher mit anderthalb Pfund feingestoßenen und gesiebten Toncobohnen vermischt hat, arbeite alles auf dem Arbeitstische tüchtig durcheinander, und schlage sodann den Taback in Bleybüchsen ein.

zz) Noch eine andere Art Tonco.

Man nehme: 100 Pfund feines virginisches Rippenmehl.

Zur Sauce: 10 Pfund Kochsalz,
$2\frac{1}{2}$ — Pottasche,

löse beyde Species in einem Gemisch von $\frac{2}{3}$ Melilotenwasser und $\frac{1}{3}$ bittern Mandelwasser *) auf; feuchte den Taback damit an, mische noch fünf Unzen Toncobohnen, welche mit Tabacksmehl ganz klein gestoßen oder zerrieben worden, darunter, arbeite alles wohl untereinander, siebe es noch einmal, und gebe ihm durch einige Vermengung mit ganz fein geschlemmten rothgelben Ocher die Farbe. Man bringe nemlich die trockne Farbe in natura unter den Taback, und arbeite solche so lange auf dem Arbeitstische untereinander, bis sich die Farbe egal vertheilt, und keine unvermischt mit dem Tabacke mehr zu sehen ist. Hierauf drücke man den Taback in ein Faß, und schlage ihn nach einiger Zeit in Bleybüchsen ein. —

aaa) Noch eine andere Art Tonco.

Man nehme: 100 Pfund virginisches Blättermehl.

Zur Sauce: $3\frac{1}{2}$ Pfund Melilotenkraut oder Steinklee,
$1\frac{1}{2}$ — Lavendelblüthen,
8 Unzen Gummi Storax,
8 — Gummi Benzoe,
8 — feingestoßene Toncobohnen,

*) Diese beyden Flüssigkeiten werden respective vom Melilotenkraut und bittern Mandeln destillirt.

lasse sämmtliche Species 24 Stunden lang digeriren, presse sie rein aus, und thue auf jedes Pfund Taback

2 Unzen Kochsalz, und
1 Unze crystallisirten Weinstein,

mache den Taback mit dieser Flüssigkeit an, und gebe ihm seine Farbe mit feingeriebenen Englischroth. *)

bbb) Son de Tonco.

Man nehme: 95 Pfund fermentirtes Rippenmehl,
5 — Havannamehl,
1 — Betonienmehl,

menge alles dieses tüchtig untereinander, befeuchte dieses Gemeng mit einem Gemisch von

4 Pfund Orangenwasser,
8 Unzen Nelkenwasser,
8 — Zimmtwasser,

arbeite es mit acht Pfund Englischroth tüchtig auf dem Arbeitstische durch, und schlage nachher den Taback in Bleybüchsen. —

ccc) Vancella A. B.

Man nehme: 50 Pfund Havannamehl,
50 — Brasilienmehl.

Zur Sauce: 12 Maaß Weinessig,
4 — Franzbranntewein,

menge das Tabacksmehl tüchtig durcheinander, und arbeite dasselbe mit der Flüssigkeit wohl durch, siebe es und schlage es in Bleybüchsen.

ddd) Straßburger Waizen.

Man nehme: 100 Pfund fermentirtes Rippenmehl,
10 — feingepülverte und gesiebte Alantwurzel,

*) Man kann übrigens aber auch die wohlriechenden feingeriebenen Substanzen trocken mit untermengen, und statt des crystallisirten Weinsteins etwas Salmiak und Pottasche zusetzen.

menge diese untereinander, befeuchte den Taback mit zehn Maaß Salzsauce, arbeite ihn tüchtig durch, und schlage ihn in ein Faß oder in Bleybüchsen ein. —

eee) Fein Violett.

Man nehme: 100 Pfund virginisches Blättermehl.

Zur Sauce: 16 Maaß Wasser,
$1\frac{1}{2}$ Pfund kleingeschnittene Violenwurzel,
$\frac{3}{4}$ — — Calmuswurzel,

koche dieses eine halbe Stunde lang in einem wohlverwahrten Topfe; filtrire die Flüssigkeit, und thue

5 Pfund Kochsalz,
7 Unzen Salmiak, und
7 — Weinstein

dazu. Sind diese Salze gehörig aufgelöst, und die Sauce erkaltet, so feuchte man das Tabacksmehl auf dem Arbeitstische damit an, arbeite es tüchtig durch, und bewahre es in einem Fasse auf. —

fff) Eine andere Art Violett.

Man nehme: 80 Pfund virginisches Blättermehl,
20 — fertigen Saintomer,

mische beyde auf dem Arbeitstische recht wohl untereinander, und koche folgende Sauce dazu. Man nehme nemlich:

6 Pfund Violenwurzel,
5 — Calmuswurzel,
2 — kleine Rosinen oder Corinthen,

koche diese Species zwey volle Stunden lang in einem verdeckelten Gefäße mit 20 Maaß Wasser; drücke die Flüssigkeit durch ein Tuch, und thue hierauf

8 Pfund Kochsalz,
$2\frac{1}{2}$ — von dem aus Weinstein und Salpeter bereiteten Salze, und endlich
8 Unzen Salmiak

dazu. Ist alles zergangen und gehörig aufgelöst, so besprenge und befeuchte man den Taback mit dieser Sauce, arbeite

ihn tüchtig durcheinander, und drücke ihn entweder in einen mit Bley ausgefütterten Kasten, oder schlage ihn in Bleybüchsen. —

ggg) Noch eine andere Art Violett.

Man nehme: 100 Pfund Blättermehl.

Zur Sauce: 18 Maaß Wasser,
$1\frac{1}{2}$ Pfund kleingeschnittene Violenwurzel,
$\frac{3}{4}$ — Calmuswurzel,

koche dieses zusammen zwey Stunden, filtrire die Flüssigkeit ab, und thue sodann:

$3\frac{1}{2}$ Pfund Kochsalz,
6 Unzen Salmiak, und
6 — Weinstein hinzu,

mit dieser Brühe nun bearbeite und behandle man den Taback, wie so eben gelehrt worden. —

hhh) Strasburger Violett.

Man nehme: 100 Pfund fermentirtes Rippenmehl,
10 — klargestoßene und feingesiebte Violenwurzel, welche man zuvor mit ausgeglüheten Kienruß, geschwärzt hat,
10 Maaß Salzsauce,
10 — Weinessig,

befeuchte mit dieser Flüssigkeit das gemengte Mehl, arbeite das ganze Gemeng und Gemisch auf dem Arbeitstische wohl durch, siebe es und drücke es in ein Faß. —

iii) Brasilien.

Man nehme: 100 Pfund Rippenmehl.
Zur Sauce: 8 Pfund gebackene Pflaumen oder Zwetschen,
5 — Kochsalz,
4 — Schlehen,
3 — Wachholderbeeren,
3 — Pomeranzen,
2 — Syrup,

2 Pfund Lakritzensaft,
2 — Zucker,
1 — Vitriol,
1 — Blauholz,
8 Unzen Galläpfel,
8 — Salmiak,

koche alles dieses zwey Stunden lang in 48 Maaß Wasser, seihe die Flüssigkeit durch ein Tuch, arbeite das Tabacksmehl tüchtig damit durch, und schlage es in ein Faß oder in Bleybüchsen ein.

kkk) Eine andere Art Brasilien.

Man nehme: 100 Pfund Brasilientaback, zerblättere die Rollen, trockne und mahle die Blätter, und nehme dann zur fernern Bereitung:

20 Pfund grüne Nußblätter,
8 — feine Mandeln,

zerstoße dieses zusammen, schlage es durch ein Haarsieb, menge das Pulver unter den Taback, arbeite diesen mit Salzsauce durch, und schlage ihn in Bleybüchsen.

lll) Noch eine andere Art Brasilien.

Man nehme: 96 Pfund gesponnenen Nürnberger Rollentaback.

Zur Sauce: 24 Maaß Wasser,
4 Pfund kleingeschnittenen ächten Brasilientaback,
4 Pfund Coriander,
2 — Gummi Arabicum, welches 24 Stunden vorher in warmen Wasser aufgeweicht worden,
1 Pfund Fenchelsaamen,
1 — gemahlnen Fernambuck,
1 — Rothholz,
1 — Campecheholz,
1 — Nägleinzimmt,
1 — Vitriol,
2 Unzen Alaun,

koche alles dieses eine Stunde lang miteinander; presse die Flüssigkeit durch ein Tuch, weiche den gesponnenen Rollentaback so lange darin ein, bis er sich ganz durchzogen hat, und sich nicht mehr brechen läßt; nehme ihn sodann heraus, presse ihn in ein Faß; tunke ihn nach einigen Tagen abermals in ein Gemisch von scharfem Essig und Syrup, welche miteinander aufgekocht worden, und bringe ihn sodann in beliebige Rollen.

Da übrigens der Brasilientaback stark austrocknet, und seine dunkle Farbe in eine graue zu verändern pflegt, so muß man ihn beständig an ganz feuchten Orten aufbehalten. Uebrigens kann man sich auch nöthigen Falls nachstehender Brühe bedienen, und ihm damit den Anstrich geben. Man koche nemlich anderthalb Pfund Brasilienholz tüchtig in zwey Maaß Wasser, und seihe die Flüssigkeit durch ein Tuch, thue ein Pfund Galläpfel darunter, und lasse das Gemisch so lange über dem Feuer stehen, bis es eine schwarze Farbe angenommen, setze hierauf noch drey Händevoll Kochsalz und ein viertel Pfund gestoßenen Coriander zu; seihe sodann das Gekochte durch zwey Pfund in Wasser geweichtes arabisches Gummi, zwey Pfund Vitriol und drey Pfund Syrup, und streiche den Taback damit an. Will man dieses nicht, so kann man sich auch starker Leinwand bedienen, diese in die Sauce tunken und um die Brasilienrollen schlagen, wo sie dann nicht so leicht austrocknen werden. —

mmm) Sevilla.

Man nehme: 60 Pfund feingesiebtes Havannamehl,
40 — — Brasilienmehl,
arbeite beydes auf dem Arbeitstische durcheinander, und schlage es in Bleybüchsen.

nnn) Spaniol de Dames.

Man nehme: 70 Pfund Havannamehl,
30 — Melilotenmehl,
35 Tropfen Zimmtöl,
10 — Nelkenöl,
arbeite alles dieses mit sechs Pfund Englischroth durch, siebe den Taback und schlage ihn in Bleybüchsen. —

ooo) Eine andere Art Spaniol.

Man nehme: 100 Pfund feingesiebtes Rippenmehl,
Zum Anmachen: 20 Maaß Wasser,
worin zerstoßene bittere Mandeln destillirt, Salz und Pottasche aufgelöst worden; filtrire die Flüssigkeit, mache den Taback damit an, und arbeite ihn mit einem Zusatz von gutem Braunroth tüchtig durch, und schlage ihn in Bleybüchsen. —

ppp) Sansnom.

Man nehme: 75 Pfund fermentirtes Rippenmehl,
25 — — Maroccomehl,
brenne zwey Pfund levantischen Caffee, koche diesen in vier Kannen Salzsauce, filtrire die Flüssigkeit, feuchte den Taback damit an, arbeite ihn auf der Pritsche tüchtig durch, siebe ihn, und schlage ihn in ein Faß oder in Bleybüchsen. —

qqq) Tabac de Prince.

Man nehme: 95 Pfund fermentirtes Rippenmehl,
5 — Havannamehl.
Zum Anmachen: 10 — Orangenwasser,
4 — Nelkenwasser, und
2 — Rosenwasser,
sprenge den Taback damit an, arbeite ihn mit zwey Pfund Englischroth tüchtig durch, siebe ihn, und schlage ihn in ein Faß, oder in Bleybüchsen. —

rrr) Taback de Cardinal.

Man nehme: 50 Pfund fermentirtes Rippenmehl,
30 — Saintomer,
20 — Tabac de prince,
arbeite alles wohl untereinander, und schlage es in Bleybüchsen. —

sss) St. Malo.

Man nehme: 66 Pfund Tabac de prince,
33 — Rappee d'Hollande,

arbeite beyde tüchtig untereinander, siebe das Gemeng, und schlage es in ein Faß oder in Bleybüchsen. —

ttt) Tabac d'Officier.

Man nehme: 92 Pfund Saintomer,
8 — Melilotenmehl,
1 — sehr feingepülverte Violenwurzel
1 — — — Fenchelsaamen

mache alles dieses mit zwölf Kannen Salzsauce und sechs Kannen Weinessig an, arbeite es wohl untereinander, und schlage es in ein Faß oder in Bleybüchsen. —

uuu) Franc maçon.

Man nehme: 70 Pfund recht feinen Rappee d'Hollande,
30 — — Saintomer,

arbeite beyde Tabacksorten wohl untereinander, und schlage das Gemeng in Bleybüchsen ein. —

vvv) Tabac d'Hannover.

Man nehme: 100 Pfund ungarisches oder deutsches Rippenmehl.

Zur Sauce: 15 Pfund Kochsalz,
2 — Salmiak,
1 — Pottasche,
1 — Meliloten,
2 Maaß Weinessig,

löse die Salze in 20 Maaß Wasser auf, weiche die Meliloten 24 Stunden in vier Maaß Wasser, presse sie aus, thue die Brühe zu der übrigen Sauce, arbeite den Taback tüchtig damit durch, und schlage ihn in ein Faß oder in Bleybüchsen.

www) Eine andere Art Tabac d'Hannover.

Man nehme: 94 Pfund fermentirtes Rippenmehl,
6 — Melilotenmehl,

menge alles wohl untereinander, und arbeite dasselbe mit

8 Pfund Orangenwasser,
4 — Rosenwasser, und
4 — Holländischer Erde,

tüchtig durch, siebe es, und schlage es in ein Faß oder in Bleybüchsen. —

xxx) Noch eine Art Tabac d'Hannover.

Man nehme: 100 Pfund Rippenmehl.
Zur Sauce: 8 Pfund Kochsalz,
1 — Pottasche,
1 — Salmiak,
1 — Weinsteinsalz,
2 Maaß Melilotenwasser,
2 — Rosenwasser,
2 — Weinessig,

thue alles dieses in zwölf Kannen Wasser, lasse es gehörig zergehen, und mache den Taback auf die bekannte Art damit an. —

yyy) Bergamott.

Man nehme: 100 Pfund Blättermehl.
Zur Sauce: 20 Maaß Wasser,
5 Pfund Kochsalz,
2 — Pottasche,
8 Unzen Weinstein,
8 — Salmiak,

lasse diese Salze in dem Wasser auflösen, feuchte den Taback damit an, arbeite zwey Unzen Bergamottöl darunter, und presse sodann den Taback ein, damit er den Geruch nicht verliere. —

zzz) Eine andere Art Bergamott.

Man nehme: 66 Pfund virginisches oder auch deutsches Blättermehl,
32 Pfund feinen Saintomer,

menge dieses untereinander, und befeuchte es mit gemeinem Salzwasser, worunter man etwas Salmiakgeist gegossen,

arbeite es, nachdem man eine Unze Bergamottöl darunter gegossen, tüchtig durcheinander, und schlage es in ein Faß ein.

aaaa) Tabac a la Rosa.

Man nehme: 90 Pfund fermentirtes Rippenmehl,
10 — Rosenmehl,
menge beydes wohl untereinander, und befeuchte es mit
12 Maaß Sälzsauce,
10 — Weinessig,
arbeite es tüchtig durcheinander, siebe und schlage es in ein Faß oder in Bleybüchsen. —

bbbb) Tabac a mille fleurs.

Man nehme: 100 Pfund gelbes virginisches Blättermehl.
Zur Sauce: 20 Maaß Wasser,
8 — Kochsalz,
2 — von dem aus Weinstein und Salpeter bereiteten Salze,

koche in dem Wasser drittehalb Pfund Steinklee, eine Stunde lang ab, drücke die Flüssigkeit durch ein leinenes Tuch, thue sodann die Salze dazu, rühre alles wohl untereinander, besprenge und befeuchte den Taback damit, arbeite ihn tüchtig durcheinander, drücke ihn in ein Faß und lasse ihn vier Wochen stehen. Vermischt man nun diesen gebeitzten Taback mit fertigem Saintomer zu gleichen Theilen, und sprengt sodann noch etwas frischen Citronensaft darüber, und arbeitet ihn wohl durcheinander, so giebt dies schon ein ganz vortrefflicher Taback; gießt man nun noch einige Tropfen von den Brasilienextrakt *) dazu, und arbeitet es wieder durcheinander, so erhält man noch einen kostbaren Taback. Mischt und arbeitet man hierunter nun noch einige Tropfen Tausendblüthenwasser (Eau de mille fleurs) so hat man den Tabac à mille fleurs, den einige auch englischen Damentaback nennen.

*) Um dieses Extrakt zu bereiten, zerblättert und zerschneidet man ein Pfund Brasilientaback, thut ihn in eine gläserne Flasche, gießt zwey Maaß Franzbranntewein darauf, und läßt alles so vierzehn Tage an einem warmen Orte digeriren; so ist das Extrakt fertig. —

Wenn man nun vollkommen in der Bereitungsmethode der vorbeschriebenen Tabackssorten unterrichtet ist, so wird es einem bey vernünftigen Nachdenken sehr leicht seyn, durch Mischung und Mengung noch manche Art angenehmer Tabacke, welchen man verschiedene Namen geben kann, hervorzubringen, so wie dies auch bereits aus vorliegenden Beyspielen ansichtlich ist. So ist der Seite 204 unter den Buchstaben uuu aufgeführte Franc maçon blos durch Mischung von zwey verschiedenen Tabackssorten entstanden, und doch ein sehr köstlicher Taback. Eben so lassen sich durch diese Operation nachfolgende Tabackssorten darstellen:

1) Man nehme: zwey Theile virginisches Blättermehl, einen Theil fertigen Saintomer, menge beyde Tabackssorten tüchtig untereinander, und mache das Gemeng mit gemeinem Salzwasser, worin etwas Salmiakgeist gegossen, an, drücke es sodann in ein Fäßchen und lasse es vierzehn Tage oder drey Wochen stehen, und man wird gewiß einen ganz vortrefflichen Taback haben, den man nennen kann wie man will.

2) Man mische unter den so eben beschriebenen Taback nur einige Tropfen Bergamottöl, arbeite ihn auf dem Arbeitstische tüchtig durcheinander, und man wird einen herrlichen Bergamott erhalten.

3) Mischt man statt des Bergamottöls auf jedes Pfund Taback nur ein Paar Tropfen von Eau de mille fleurs, und arbeitet ihn damit untereinander, so hat man einen sehr schönen Damentaback.

4) Mischt man unter das Ziffer, 1 vorkommende Tabacksgemenge, aufs Pfund einige Tropfen Brasilienextrakt, arbeitet alles tüchtig durcheinander, und schlägt es in Bley, so erhält man eine herrliche Art von Pariser Taback; mischt man nun aufs Pfund von diesem Pariser Tabacke nur zwey Tropfen Orangenöl, so bekommt man einen ganz vortrefflichen St. Malo.

5) Mengt man 50 Pfund virginisches Rippenmehl, 50 Pfund Naturell, und 5 Pfund Spaniol untereinander, und bearbeitet dieses mit einer aus zwey Maaß Wasser,

und zwey Pfund Tamarinden angefertigten Sauce *) worin etwas Salmiak aufgelößt worden, so erhält man einen ganz vortrefflichen Holländer.

6) Nimmt man 100 Pfund Tabacksmehl, 10 Pfund Spaniol, und 1 Pfund ganz feingeriebene und gesiebte Meliloten oder Steinklee, mengt alles wohl untereinander, so hat man gleich einen ganz guten Marocco.

Nun noch

Ein Paar Mittel, krank gewordenem Tabacke wieder aufzuhelfen.

1) Zu trocken gewordenen Taback wieder aufzufrischen.

Sollte der Taback durch langes Liegen vielleicht zu trocken geworden seyn, so arbeite man ihn auf dem Arbeitstische mittelst des Mengeholzes auseinander und siebe ihn, befeuchte ihn hierauf mit Salzsauce, worunter man etwas Salmiakgeist, und den Umständen nach etwas Eisenessig gegossen hat; arbeite ihn abermals tüchtig durcheinander, und schlage ihn in ein Faß oder in Bleybüchsen ein, und er wird seine verlorne Kraft wieder erhalten haben.

Sollte der Taback mit einem oder dem andern wohlriechenden Wasser oder ätherischem Oele parfümirt gewesen seyn, so gebe man ihm diese flüchtige Flüssigkeit wieder durch Zugießung und Vermengung einiger Tropfen derselben. Uebrigens muß hier eigenes Nachdenken bestimmen, was und wie viel man bey dergleichen Taback als Genesungsmittel nehmen soll.

2) Abgestandenen Taback wieder gut zu machen.

Es ist zuweilen der Fall, daß der Taback, ohne dumpfig oder schimmlicht zu werden, ganz absiehet, und fast seine ganze Kraft verliert. — Auf diesen Fall nehme man nach Verhältniß der Tabacksmenge, z. B. auf zwanzig Pfund,

2 Händevoll

*) Man kocht nemlich die Tamarinden in der vorgeschriebenen Quantität Wasser, seihet die Flüssigkeit durch ein leinenes Tuch, und läßt den Salmiak darin zergehen. —

2 Händevoll Blüthen vom gelben Ruchgras (Anthoxantum odoratum).
2 — Nesselblüthen,
2 — Hollunderblüthen,
1 Handvoll Rosmarin,
½ Unze Alaun,

koche diese Species mit zwey Maaß Wasser, seihe die Flüssigkeit durch ein leinenes Tuch, und bearbeite, nachdem sie erkaltet, den Taback auf dem Arbeitstische damit, und schlage ihn sodann in ein Faß, oder drücke ihn in steinerne Gefäße. Uebrigens ist gar nicht zu bezweifeln, daß Salmiakgeist auf Zucker gegossen, allein schon ein ganz vortreffliches Mittel sey, allen kraftlosen Taback wieder zu stärken; so wie der Citronensaft und Franzbranntewein den Taback lieblich und angenehm macht, der Eisenessig aber wegen seiner angenehmen Säure demselben einen starken erfrischenden Geruch und eine schwarze Farbe mittheilt. —

3) Dumpfig gewordenen Taback wieder zu curiren.

Sollte der Taback dumpfig, schimmlich, und somit unbrauchbar geworden seyn, so kann man sich auf verschiedene Art helfen, Nemlich:

a) Man arbeite den verdorbenen Taback auf dem Arbeitstische tüchtig auseinander, thue ihn in ein Beitzfaß, und begieße ihn mit reinem Flußwasser, worin etwas Pottasche aufgelößt worden, so daß dem Gewichte nach viermal mehr Wasser, als Taback genommen werde; rühre alles wohl untereinander, und lasse es einige Tage stehen. Hierauf aber ziehe man den Zapfen, lasse die Brühe herablaufen, und ersetze sie wieder mit reinem Wasser. Hat man auch dieses abgelassen, so breite man den Taback auf leinenen Tüchern auf dem Hausboden aus, und lasse ihn unter täglichem Umarbeiten und Umwenden so lange liegen, bis er ganz trocken geworden. Ist alles so in Ordnung so gebe man dem Taback von neuen jene Sauce, welche man ihm anfänglich zu seiner eigentlichen Bestimmung gegeben hatte, und der Schade ist wieder ersetzt.

b) Man nehme den dumpfig gewordenen Taback, thue ihn in ein Beitzfaß, gieße eine hinlängliche Menge Salzsauce

darauf, lasse es ein Paar Tage stehen, lasse sodann die Brühe ablaufen, gieße reines Wasser darauf, lasse es wieder einen Tag so stehen, presse es aus, lasse es halb trocken werden, schlage es durch ein Sieb und lasse es an der Luft vollkommen abtrocknen. Hierauf arbeite man dieses kraftlose Tabacksmehl mit recht klar gestoßenen bittern Mandeln durch, und vermenge dasselbe mit Dünkircher Saintomer.

c) Sollte der Taback auf eine oder die andere Art seine Kraft verlohren haben, so schütte man nach Hallens Bemerkung, von der verdorbenen Masse jedesmal sechs Pfund in einen messingenen Kessel, welcher auf Kohlen stehet, und rühre ihn während der Zeit, als er heiß erhalten wird, mit beyden Händen, so lange man die Hitze ertragen, und man vermuthen kann, daß die Fäulniß verflüchtiget ist. Hierauf wird das Tabackspulver getrocknet, und auf der Pritsche durch folgendes Kraftwasser wieder in ein ehrbares Kaufmannsgut verwandelt, wofern man ihm einen heroischen Namen giebt. Er ist für die Nase stark, und darum könnte man ihn auf Fabrikengewissen Scanderbeg nennen, und in türkisches Papier einschlagen. Das Loth von diesem fremden griechischen Tabacke, von den Inseln des Archipelagus, zu sechs Pfennigen, weil jetzo der Tabackshandel frey gegeben wird. Man koche also zwey Pfund guten Saintomer eine halbe Stunde lang in zwey Maaß Wasser, um das wahre Tabacksgeblüte in die kranke Masse zu übertragen, seihe diese Brühe durch ein Tuch und schärfe sie mit

3 Maaß Flußwasser,
1 — Kalksauce,
1 Pfund Pottasche,
4 Unzen gestoßenen Salmiak,
½ — Pomeranzenöl,
½ — Citronenöl,

streue noch auf der Pritsche sechs Pfund Salz unter den Taback, vermenge das Salz damit, und besprenge den Kranken mit dem braunen Weihwasser. Hierauf bearbeite man ihn mit dem Handbrete, und lasse ihn einige Tage auf der Pritsche in Ruhe, bis er sich völlig erholt hat. Gut ist es aber, wenn man sich den Invaliden bald vom Halse schafft, weil alles in der Welt den Hang hat, in sein erstes Wesen wieder zurückzugehen.

VIII. Der Tabackshandel.

Die Grundsätze, welche man beym Einkauf des rohen so wie selbst des in Amerika fabricirten Tabacks befolgen muß, so wie die vorzüglichsten Beziehungsörter sind bereits oben S. 53—66 angeführt worden, daher sie hier, um ermüdende Wiederholung zu vermeiden, übergangen werden. — Diejenigen Kaufleute aber, die sich nicht sowohl mit der Fabrikatur des Tabacks, als vielmehr blos mit dem einzeln Verkauf des bereits fabricirten Tabacks abgeben, finden eine Menge Fabrik-Addressen in J. Chr. Gädikens Fabriken- und Manufacturen Addreß-Lexicon von Deutschland und einigen angränzenden Ländern. Erster Theil, zweite sehr vermehrte und verbesserte Auflage, S. 336 — 345, wo mit Acken an der Elbe angefangen und mit Zelle im Lüneburgischen geendiget wird. —

Anhang.

Einige Tabackssurrogate.

Die vorzüglichsten Tabackssurrogate, welche bisher bekannt geworden sind, dürften wohl folgende seyn:

1) Die Blätter der Angelick, Angelica archangelica L.

Diese Pflanze, welche auch Engelwurzel, Brustwurzel, und heil. Geistwurzel genennt wird, ist bey uns als Arzneypflanze sehr bekannt; ihre Blätter aber fand Fabricius in Norwegen unter dem Boden einiger Bauernhäuser aufgehangen, um solche, da der Taback sehr theuer geworden, zum Rauchen zu gebrauchen, so wie sie — wie Succow bemerkt — zu Otterholmen in Norwegen wirklich zum Rauchen gebraucht werden. —

2) Die Bärentraube, Arbutus uva ursi L.

Diese Pflanze, welche auch unter dem Amerikanischen Namen Jakaspapuck bekannt ist, wächst in Deutschland wild. Man hat ihre Blätter nach Schrebers Bemerkung in England unter den Rauchtaback gemengt und gefunden, daß dieser davon schmackhafter, und die Speichelgefäße gestärkt werden. —

3) Der Bergwolferley, Arnica montana L.

Diese Pflanze, welche auch Berzwegebreit, Engelstrankwurzel, Johannisblume, Marienkraut, Mutterwurz, Lungenkraut, Waldblume, Schmeerblume, und Lucianskraut genennt wird, wächst bey uns auf erhabenen Wiesen, und hat einen bittern, scharfen und durchdringenden gewürzhaften Geschmack und starken Geruch. Nach Saussüre Bemerkungen rauchen die Bauern in der Schweitz, und namentlich in Chaumouny die Blätter, und nach Allions Nachricht bedienen sich die Alpenbewohner derselben sowohl zum Rauchen, als zum Schnupfen. —

4) Die gemeine Betonie, Betonia officinalis L.

Diese Pflanze, welche in Deutschland auf Wiesen, Bergen, und in Wäldern wächst, hat arzneyliche Kräfte, und ihre Blätter im Mai gesammelt geben sehr gut Stellvertreter von Rauch, und gepülvert, von Schnupftaback ab. —

5) Die Blätter des Rostfarbenen Cornelbaumes, Cornus Sericea L.

Die Blätter dieses amerikanischen strauchartigen Gewächses mischen die Amerikaner unter den Taback und rauchen sie mit.

6) Die Blätter des Eichbaumes, Quercus robur und Quercus foemina L.

Diese, welche theils unter den Taback gemengt, theils auch von armen Leuten allein geraucht werden, haben die

Untugend, daß sie nicht gut brennen, sondern alle Augenblick ausgehen.

7) Die Blätter der Erdäpfel oder Kartoffeln, Solanum tuberosum L.

Nach der Gazette Salutaire vom Jahre 1774 hat das medicinische Collegium zu Stockholm durch Erfahrungen gefunden, daß die getrockneten Erdäpfelblätter einen Rauchtaback geben, der in Ansehung des Geruchs und Geschmacks den gewöhnlichen Taback übertreffen soll. In wie weit dieses gegründet ist, kann ich nicht entscheiden; indessen ist es möglich, daß diese Blätter, indem die Erdäpfel unter das Nachtschattengeschlecht gehören, und eine etwas betäubende Kraft besitzen, sehr wohl Stellvertreter des Tabacks seyn können. —

8) Die Gemswurz mit dem Wegerichblatte, Doronicum plantagineum L.

Die Blätter dieser Pflanze, welche man auch das Wegebreitblättrichte Gemsenkraut nennt, wird nach Willemets Bemerkung in Smoland statt des Tabacks geraucht.

9) Die Krausblättrichte Grindwurzel, Rumex crispus L.

Diese Pflanze, welche auch Krauser Ampfer genennt wird, wächst an den Gräben und Hecken, und wird in einigen Schriften auch unter dem Namen: Wilder Taback angeführt. Ihre langen, schmalen, lanzettförmigen, spitzigen, am Rande gefaltenen oder krausen Blätter sollen nach Schrebers Bemerkungen auch statt des schlechten Tabacks zum Rauchen angewendet werden. —

10) Die Blätter der Linde, Tilia europaea und Tilia cordata L.

Diese hat man in den neuern Zeiten als ein vorzügliches Tabackssurrogat empfohlen. Man sammelt sie, nachdem sie im Herbste von den Bäumen gefallen, trocknet, schneidet, mengt sie unter den Taback, und raucht sie so mit ihrem Gesellschafter.

11) Die Blätter der Runkelrüben, Beta altissima L.

So wie man die Wurzeln der Runkeln in den neuern Tagen auf Syrup, Zucker, Rum, Coignac, und Caffee benutzt, so hat man ihre Blätter auch als Stellvertreter des Tabacks vorgeschlagen.

12) Die Sandruhrpflanze, Gnaphalium arenarium L.

Diese Pflanze, welche auch wolligte Rheinblume genennt wird, wird nach Thunbergs Bemerkung in Japan als Taback gebraucht. —

13) Die Blätter der Sonnenblumen, Helianthus annuus L.

Auch diese hat man in neuern Zeiten sehr als Tabackssurrogat empfohlen. —

14) Die Blätter des glatten Sumachs, Rhus glabrum L.

Die Blätter dieser Holzpflanzen, welche auch unsere Winter im Freyen aushält, werden nach Marschalls Berichte von den Nordamerikanern geraucht.

15) Die Blätter des strauchartigen Wachsbaumes, Myrica gale L.

Die Blätter dieses auch in Deutschland einheimischen Gewächses benutzt man nach Fabricius Bemerkung in Norwegen als Stellvertreter des Tabacks, und rühmt sie, indem man sie mit Taback vermengt raucht, als unschädlich und schmackhaft. —

16) Die Blätter des Welschennußbaums, Juglans regia L.

Was unter Ziffer 6 von den Blättern des Eichbaums gesagt worden, das gilt auch von diesen. —

Erklärung der Kupfer.

Tab. I. Fig. I. stellt die große Stampfmaschine nach ihrem perspectivischen Aufzuge vor.

aaaaaa sind die Stampfen wovon jede unten mit einem Messersatze cc versehen ist, und oben einen Keilzapfen hat, welcher von den in dem Wellbaume b befindlichen vier Daumen oder Hebern, bey jedesmaliger Umdrehung viermal aufgehoben wird. An dem Wellbaume b befindet sich ein von festem Holze angefertigtes Kammrad d, welches mit seinen Kämmen auf ein Haar in den unter dem Kammrade befindlichen Drilling e paßt, der mittelst eines Drehgriffs oder einer Kurbel f die ganze Maschine in Bewegung setzt. Der Stampfkasten g ist mit einem wohlpassenden Deckel h versehen, in welchem die Stampflöcher befindlich sind.

Tab. II. Fig. II. ist die aus einem hölzernen Haspel a bestehende Spinnmühle, welche vorn mit einem S förmigen Haken b versehen ist, wagerecht auf zwey lothrechten Ständen cc ruhet, und mittelst eines Drehgriffs d in Bewegung gesetzt wird.

Fig. III. präsentirt die Plattmühle, welche aus zwey übereinander laufenden Walzen aa bestehet, von welchen die unterste mit einem Kammrade b versehen ist, dessen Kämme sehr genau in das darunter befindliche mit einem Drehgriffe c versehene Getriebe d greifen.

Fig. IV. stellt die Carottentafel vor. aa bedeuten die länglichviereckigte tischähnliche Tafel, unter welcher an der Wandseite eine hölzerne Walze b, die an der Hirnseite mit einem Schnurrade versehen ist, wegläuft. dd sind kleine eiserne Rollen, über welche die Carottenschnur, wie die Figur selbst zeigt, läuft.

Tab. III. Fig. V. bezeichnet die aus nebeneinander befestigten Sägeblättern bestehende kleine Rappirmühle. Das Gestelle und der Rahm fällt sogleich in die Augen. a aber ist die eiserne Büchse, worin man auf einmal drey bis vier Carotten einspannen kann, und welche auf beyden Seiten mit einem Angriffe bb versehen ist, um sie mittelst derselben mit beyden Händen hin und her ziehen zu können. c ist

das auf der Rückseite der Büchse angebrachte mit einer Stange versehene Eisen, und d die bedeckte Oeffnung, durch welche der Taback in die Büchse gebracht wird.

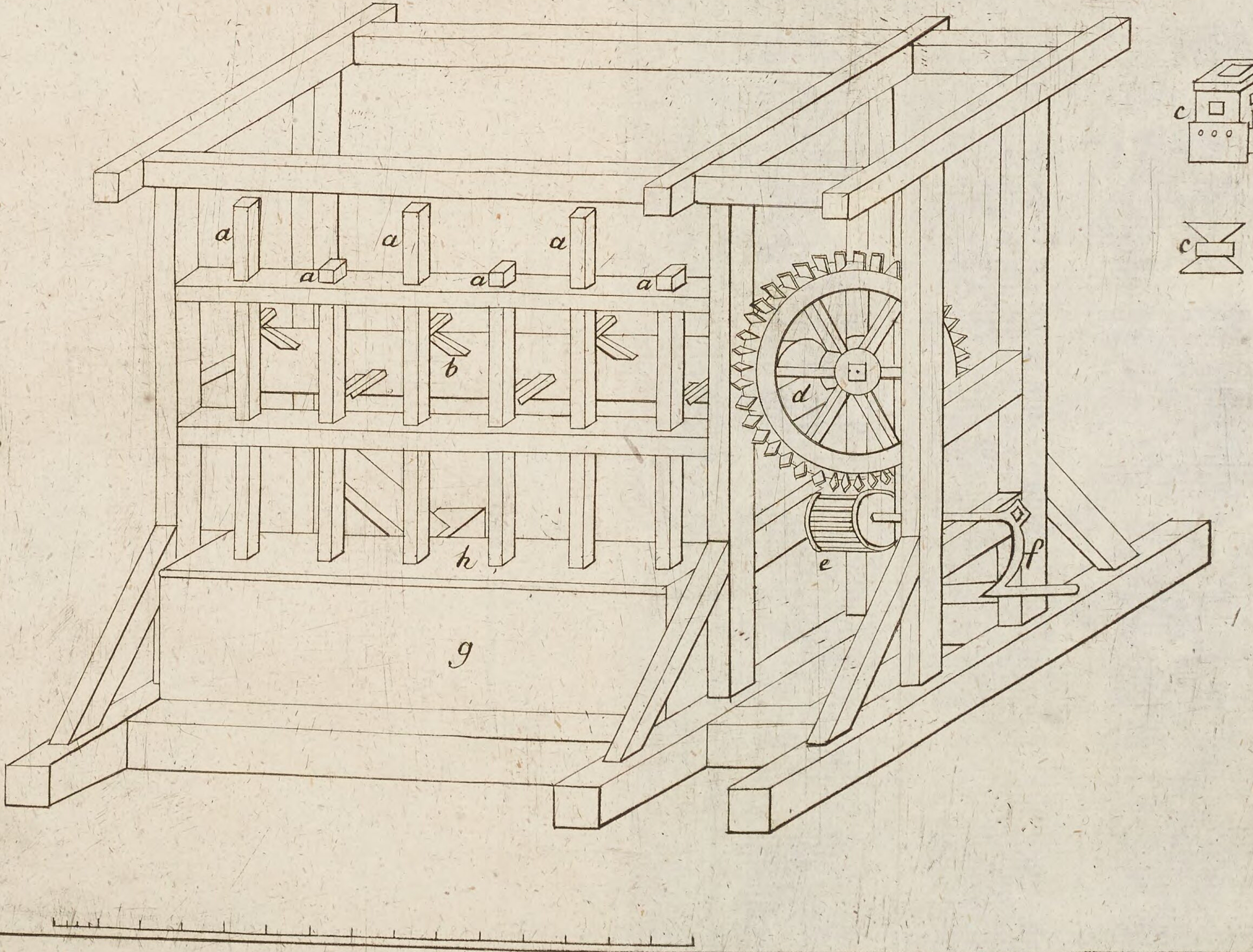
Fig. VI. zeigt den perspectivischen Aufzug der großen Rappirmühle. a ist die sogenannte Reibelade, welche auf beyden Seiten einen eisernen Griff b hat, vermittelst dessen sie durch zwey Arbeiter hin und hergeschoben werden kann. Auf beyden Seiten der Länge nach hat sie eine Vertiefung, worin ein auf beyden Seitenwänden inwendig fest gemachtes langes, und einen Zoll breites Eisen passet, wie c ausweiset. dd ist der Carottenkasten, welcher mit einem Absätze i versehen ist, und unter sich den Druckkasten, der auf dem Hebeisen e ruhet, hat. f ist ein Zughaken, oder ein sogenanntes Schiebwerk, welches zwischen die Zähne eines oben in der Mitte der Maschine befindlichen eisernen Steig- und Sperrades greift, und dasselbe, so wie die Reibelade hin und her bewegt wird, etwas herumzieht. gg sind die Windeeisen, welche mit dem Hebeisen e, worauf der Druckkasten ruhet, in Verbindung stehen. hh sind zwey große Schubladen, welche den rappirten Taback aufnehmen. —

Tab. IV. Fig. VII. stellt die Tabacksmühle vor. a ist das steinerne Fußgestelle, auf welchem ein, mit einer vorspringenden Umfassung oder mit einer Leiste umgebener Mühlstein b ganz wagerecht ruhet. — c ist eine senkrecht stehende bewegliche Welle, an welcher an beyden Seiten ein Mühlstein dd angebracht ist, welche beyde mittelst der kaum gedachten Welle, und des mit derselben verbundenen Stirnrads e, welches in das Getriebe f greift, und der übrigen mechanischen Einrichtung g h i in Bewegung gesetzt werden. —

Fig. VIII. ist die Abbildung eines zusammengesetzten Packformen Apparats. aaaa sind die zwey mit ihren Einschnitten versehene Kloben, welche auf ihrem Gestelle bb ruhen, und durch die Ständer cc mittelst einiger Keile zusammen gehalten werden. —

Fig. I.

Perspectivischer Aufzug.



Tab. II.

Fig. III.

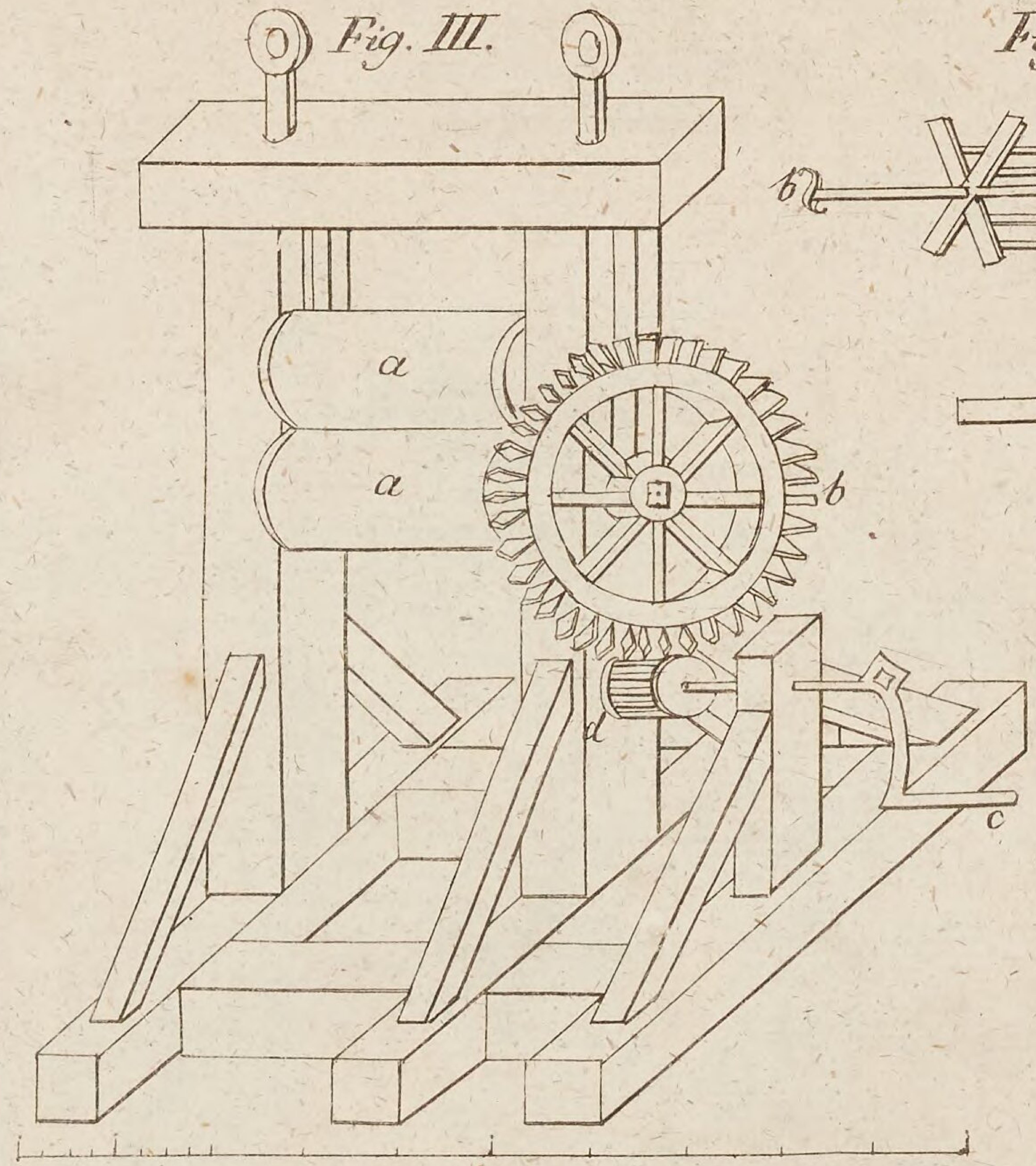


Fig. II.

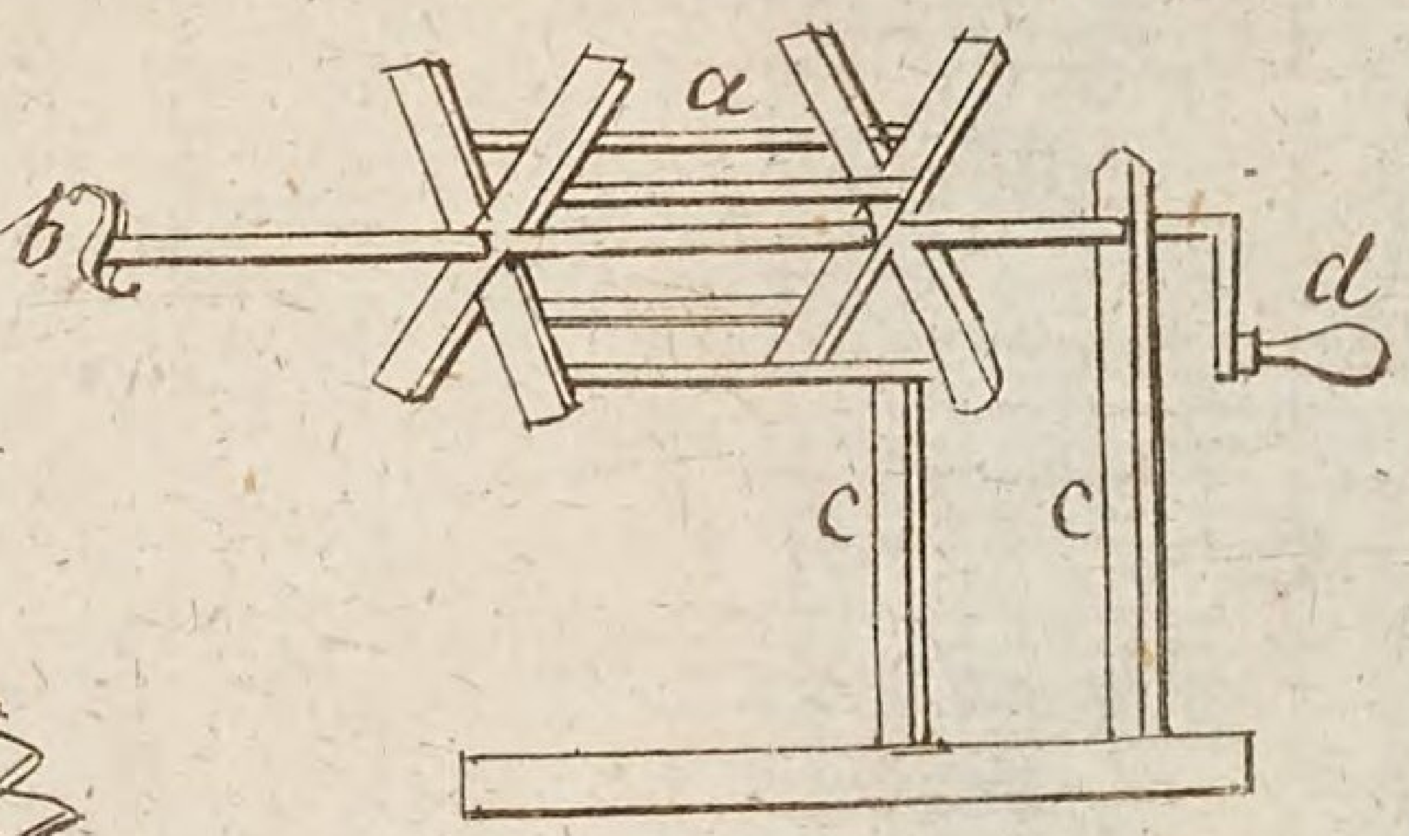
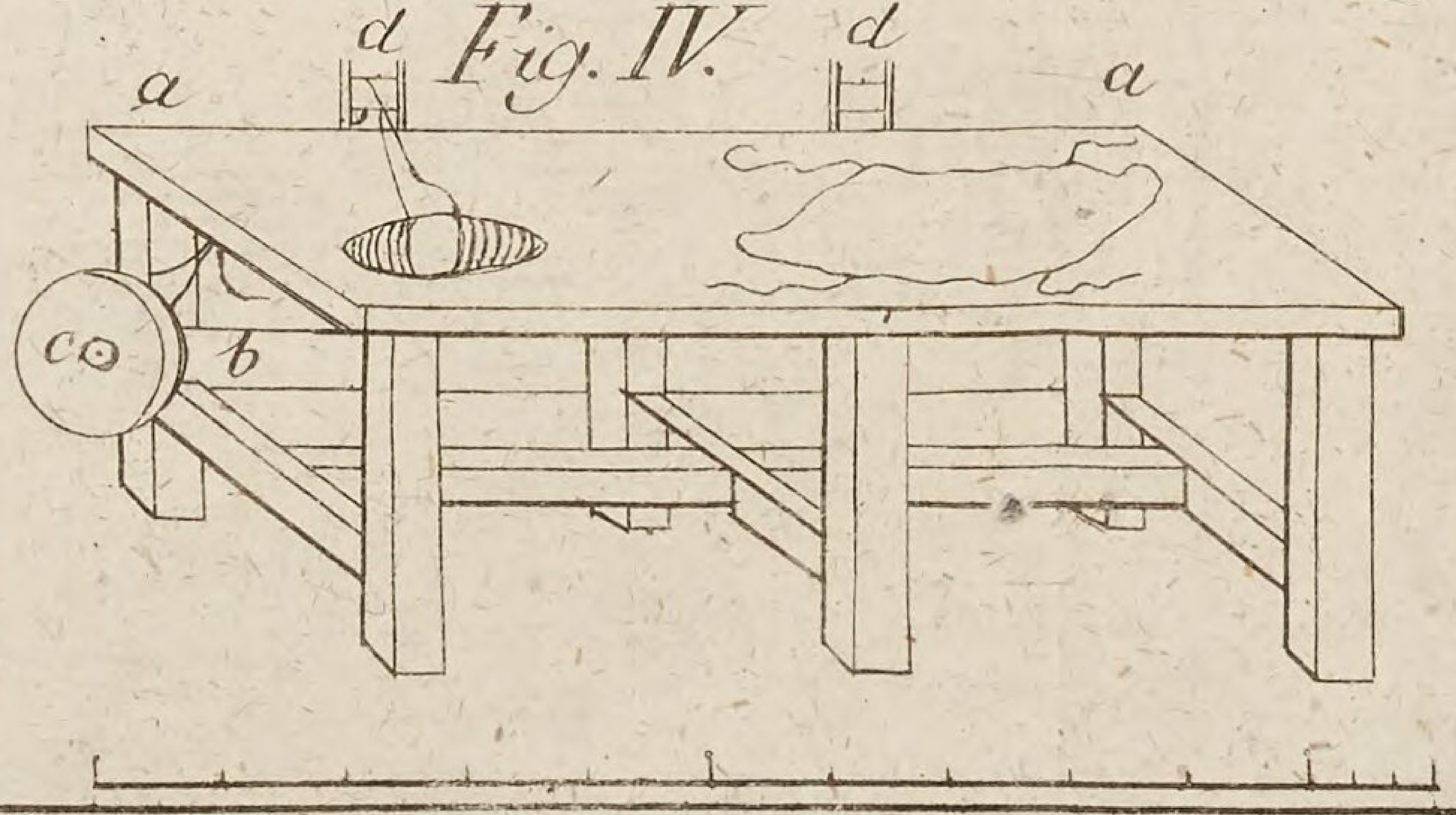


Fig. IV.



Perspectivischer Aufzug der ganzen Machine.

Fig. V.

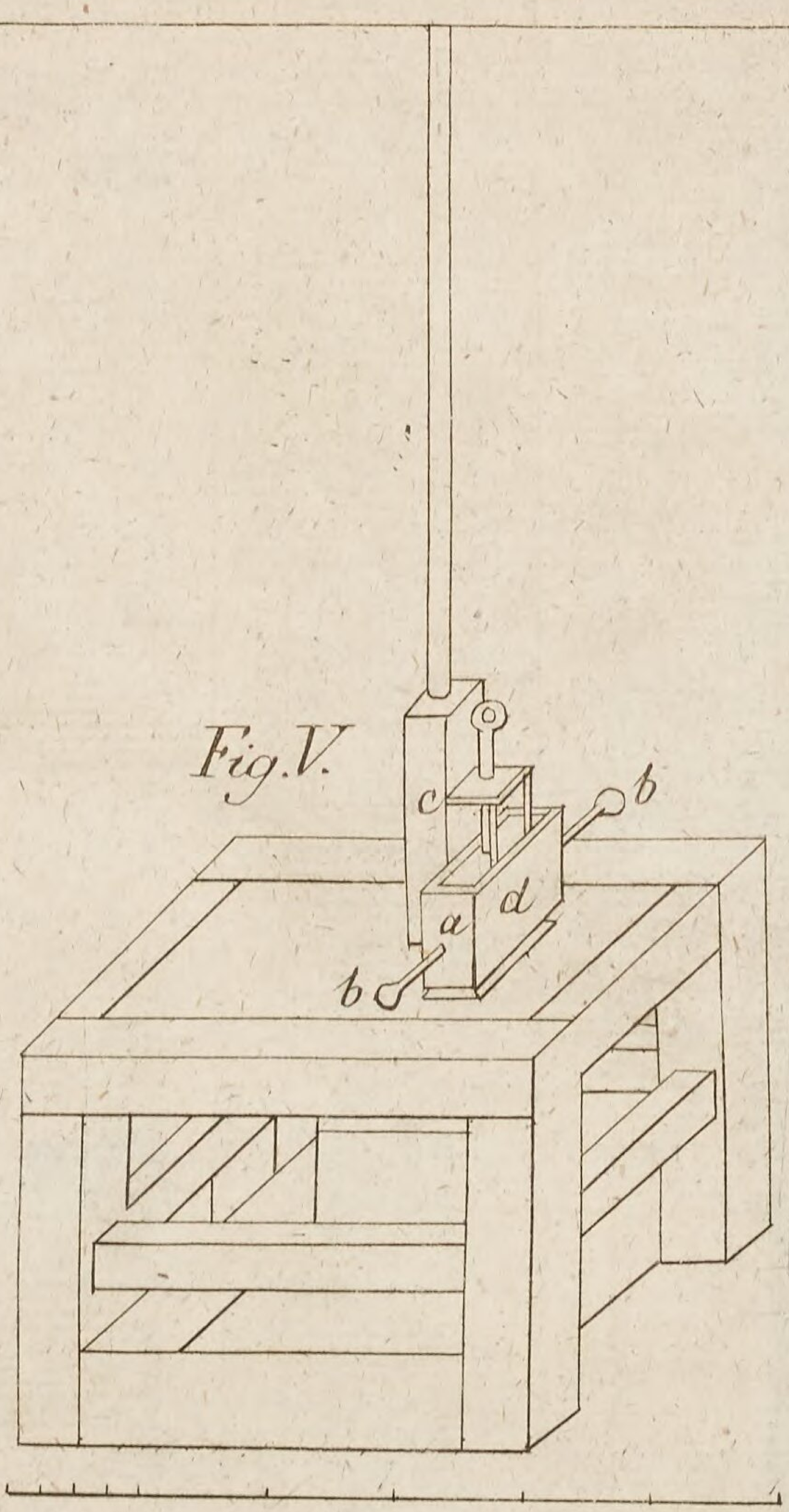


Fig. VI.

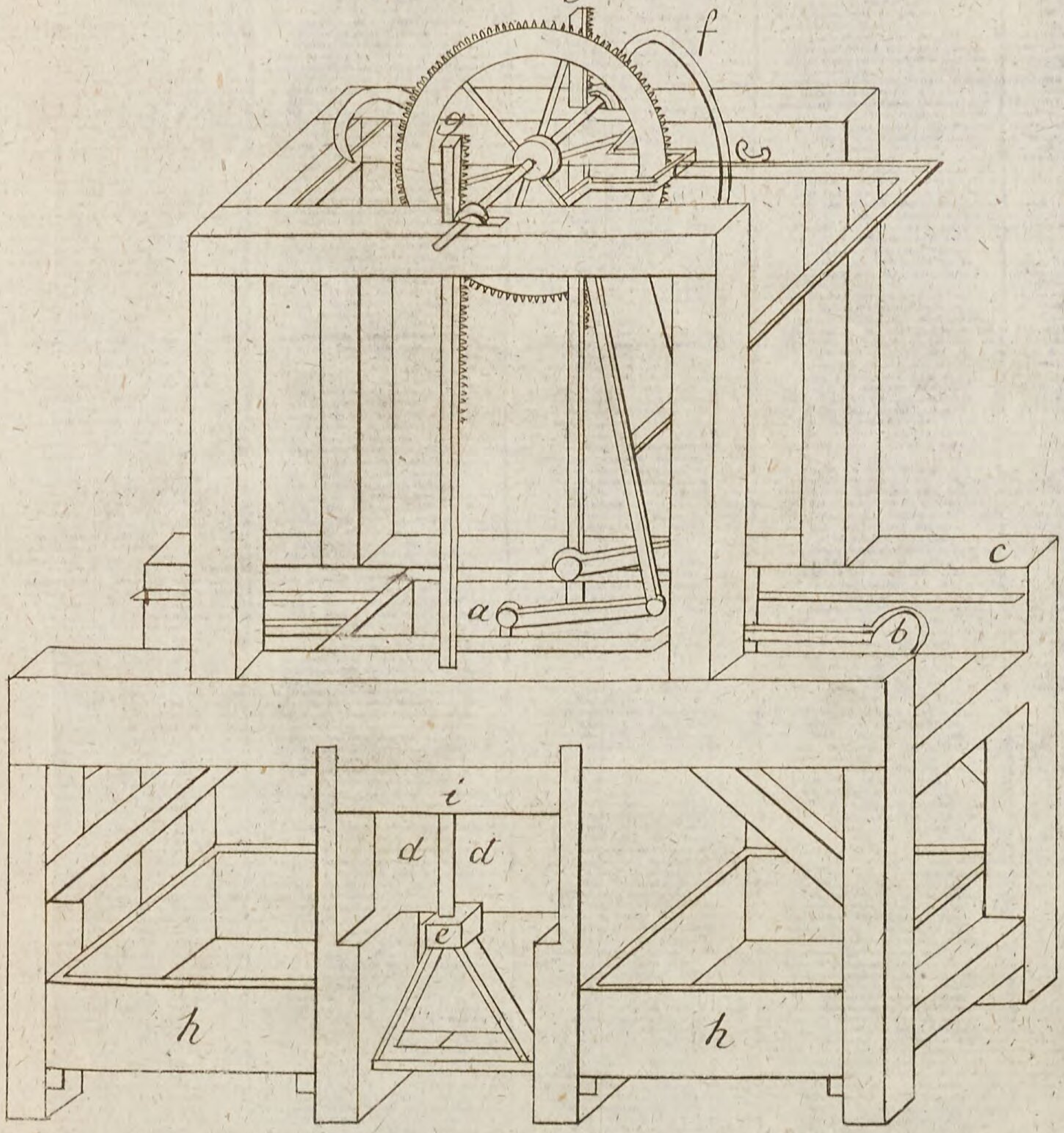


Fig. VII.

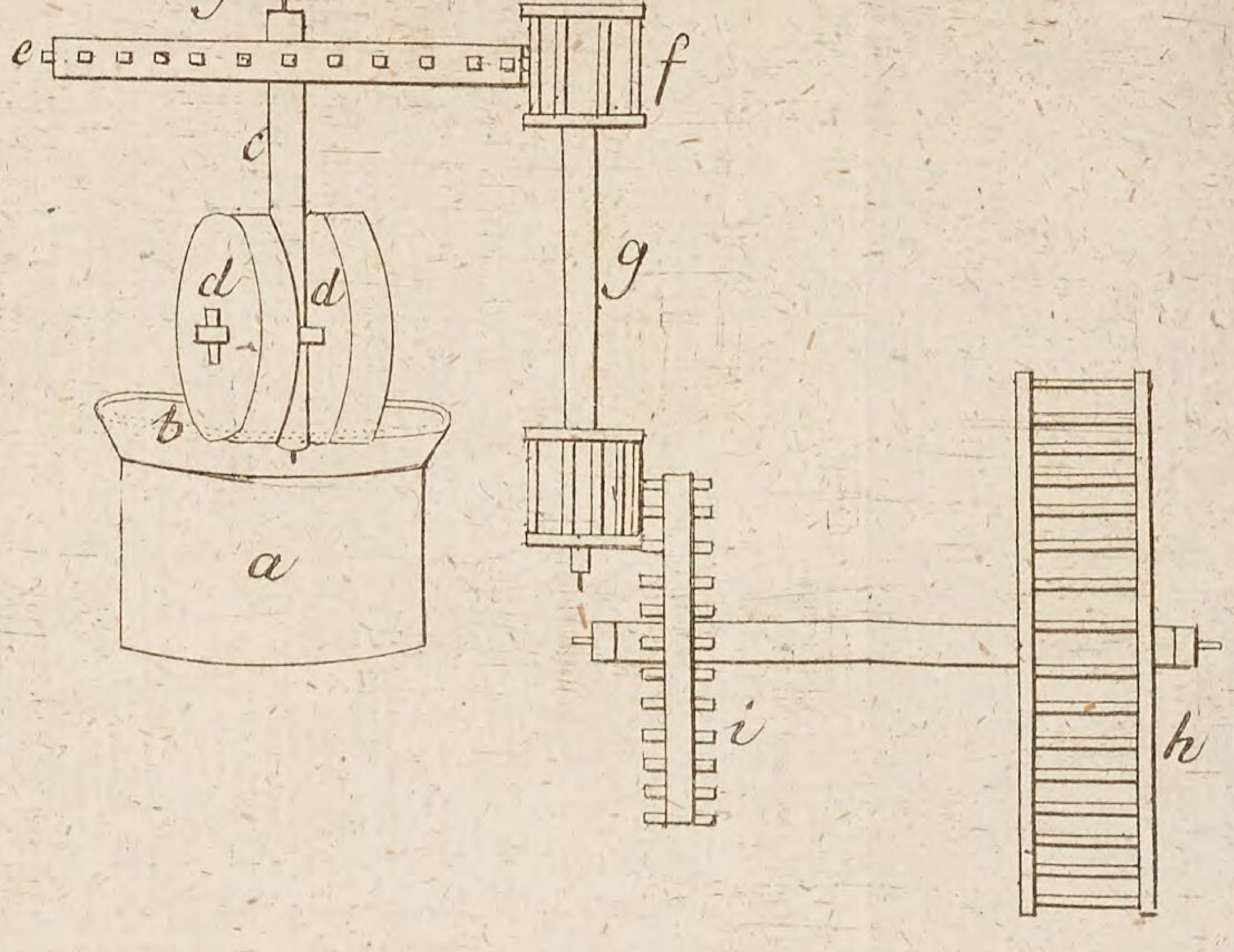
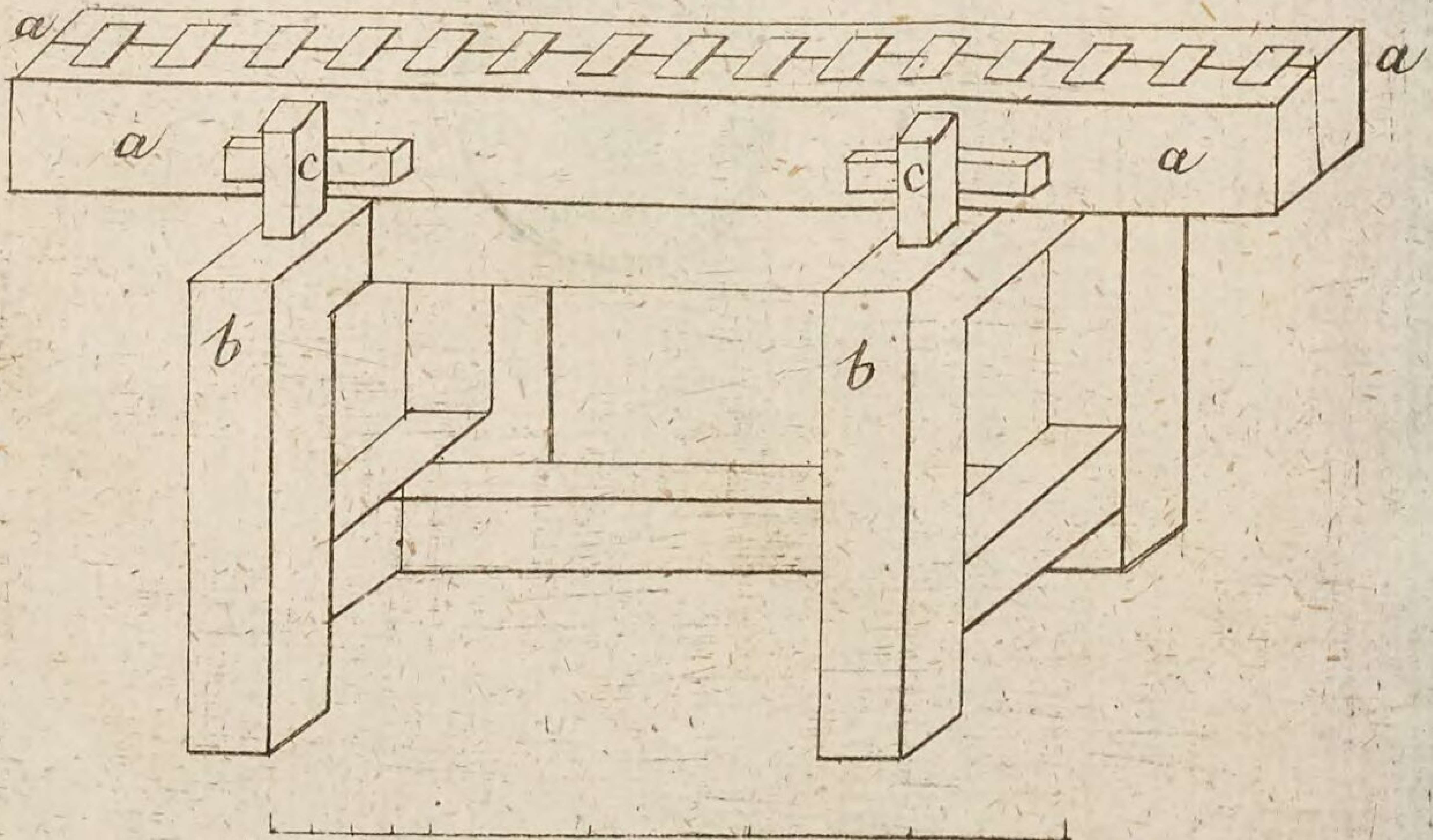


Fig. VIII.



EIGENTHUM DER STADT
AUGSBURG

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Buse, Gerhard Heinrich,

Der aufrichtige Tabacksbauer und Tabacksfabrikant ein vollständiges Hand- und Lehrbuch für diejenigen, welche sich mit dem Anbaue, der Fabrikatur und dem Handel des Tabacks abgeben wollen

Erfurt 1813

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- H 363
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11251014-0